COLD ZONE DEEP FRYER

(GB) (IE) (CY) **COLD ZONE DEEP FRYER**
Operating instructions

(FI) **RASVAKEITIN**
Käyttöohje

(SE) (FI) **KALLZONS-FRITÖS**
Bruksanvisning

(DK) **FRTUREKOGER MED KOLDE ZONER**
Betjeningsvejledning

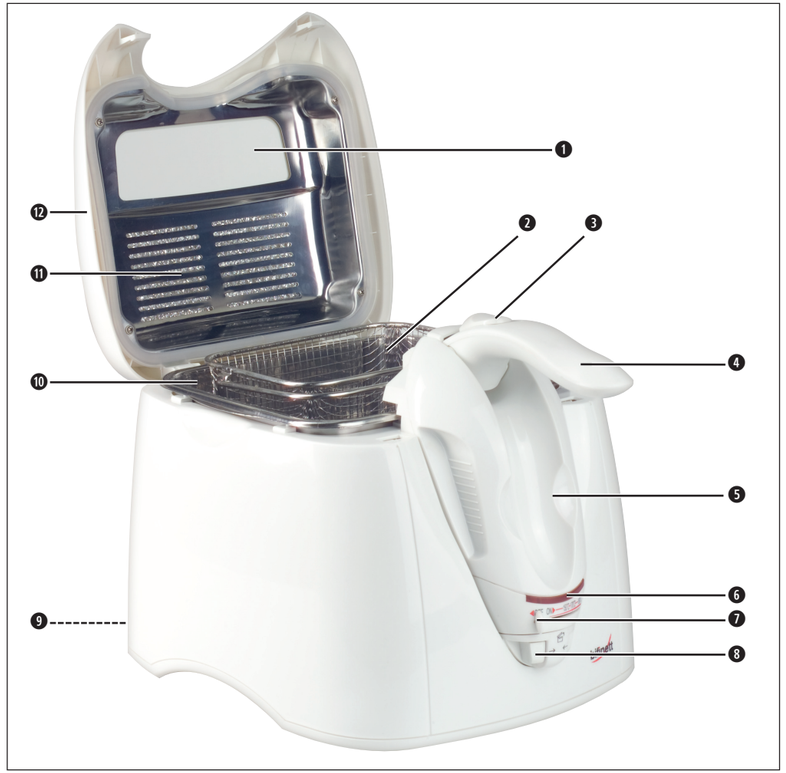
(NO) **FRITYRKOKER MED KALDE SONER**
Bruksanvisning

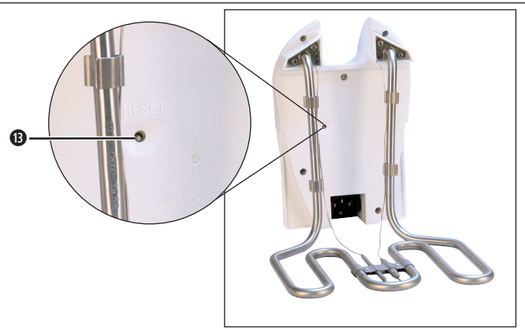
(GR) (CY) **ΦΡΙΤΕΖΑ ΜΕ ΨΥΧΡΗ ΖΩΝΗ**
Οδηγίες χρήσης

(DE) (AT) **KALTZONEN-FRITTEUSE**
Bedienungsanleitung

KOMPERNASS GMBH · BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: KH2000-03/08-V1

KH 2000





CONTENT PAGE

Safety information 2

Intended Use 3

Technical data 3

Description of the appliance 3

Before the First Use 3

Low-Acrylamide Cooking 3

Frying 3

Preparations 3

Frying foodstuffs 4

Solid Cooking Fats 4

After Frying 5

Changing the frying oil or fat 5

Cleaning 5

Tips 6

Home-made chips....6

Frozen Foods 6

How to remove undesirable after-tastes....7

Healthy Nutrition 7

Overheat Protection 7

Warranty and Service 8

Disposal 8

Importer 8

Table - Frying Times 8

Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass the manual on to whomsoever might acquire the appliance at a later date.

COLD ZONE DEEP FRYER KH 2000

Safety information

⚠ *Risk of electrical shocks.*

- Connect the appliance to an electrical wall socket with a mains voltage of 220-240 V ~ 50 Hz.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Ensure that the power cable never becomes wet or moist during operation.

Never submerge the operating/heating element and the housing with the power cable in water, and do not clean these components under running water.

⚠ *Risk of fire!*

- Do not use the appliance in the vicinity of hot surfaces.
- Some parts of the appliance become very hot during operation. Touching these may cause serious burns.
- Do not leave the appliance unattended when in use.

NEVER use water to extinguish burning fats/oils!

- Old or dirty fats and oils can spontaneously ignite themselves if overheated. Change the oils or fats in good time. In case of fire, remove the power plug from the wall and smother the burning fat or oil with a damp towel or fire blanket.

⚠ *Risk of personal injury!*

- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiences in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Ensure that the appliance stands securely on a firm surface.
- Do not operate the appliance if it has sustained a fall or is damaged in any way. Arrange for the appliance to be checked and/or repaired by qualified technicians.
- During the frying process hot steam is generated, especially when the lid is open. Keep a safe distance away from the steam.
- Ensure that all parts are completely dry before pouring oil or liquid fat into the deep fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- Carefully pat all foodstuffs dry before placing them in the deep fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- Be especially careful with frozen foodstuffs. Remove all ice particles. The more ice there is on the foodstuff, the more the hot oil or fat will splatter.

⚠ *Warning about damage to the appliance!*

- When charging the stainless steel container ⑩ with fat, NEVER fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking. First ensure that there is sufficient oil or fat in the deep fryer every time you intend to switch the appliance on.

- NEVER switch the appliance on if there is no oil or liquid fat in it.
- The deep fryer is only suitable for frying foodstuffs. It is not designed for cooking liquids.

Intended Use

The deep fryer is intended for use in private households, for frying foodstuffs. It is not intended for use in commercial or industrial environments.

Technical data

Mains voltage:	220-240 V ~50 Hz
Rated output:	1830-2180 W
Capacity	
Oil:	approx. 3 Litre
Solid fats:	approx. 2,5 kg

Description of the appliance

❶ Viewing window
❷ Frying basket
❸ Handle locking button
❹ Grip
❺ Removable control and heating element
❻ Control lamp
❼ Stepless temperature controller with On/Off function
❽ Lid release button
❾ Cable compartment
❿ Stainless steel container
⓫ Permanent metal filter
⓬ Appliance lid
⓭ Reset button

Before the First Use

Before you use the deep fryer for the first time please clean all individual components thoroughly and carefully dry them (see Chapter "Cleaning").

Low-Acrylamide Cooking

Acrylamide is a possibly carcinogenic substance formed from a reaction with amino acids when frying foodstuffs with a high starch content (at temperatures of more than 180°C).
Therefore, if avoidable, do not fry foodstuffs that have a high starch content, for example chips, at temperatures in excess of 170°C. The items to be cooked should be fried until they are golden yellow, instead of dark brown. Only in this way can you achieve a low acrylamide level.

Frying

We recommend frying oil or liquid frying fat for use in this deep fryer. You can also use solid cooking fats. For this, first read the chapter „Solid Cooking Fats“.

Preparations

1. Place the appliance on a horizontal, level and stable surface.

ⓘ ***Note:***

If you wish to place the deep fryer below the extraction fan of the cooker, ensure that the cooker is switched off.

2. Completely remove the power cable from the cable compartment ❾.
3. Open the appliance lid ⓬, in that you press together the lid release button ❽. The appliance lid ⓬ flips open.

4. Pull the handle ❹ upwards until it audibly clicks in. Remove the frying basket ❷.
5. Fill the dry and empty stainless steel container ❿ of the deep fryer with cooking oil or liquid or molten fat (ca. 3 l oil or ca. 2,5 kg solid fat) up to the MAX marking.

ⓘ *Note:*

When charging the stainless steel container ❿ with fat, NEVER fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking.

⚠ NEVER mix different types of oil or fat! The deep fryer could froth.

6. Insert the power plug into the socket.

⚠ The power cable may not make contact with the hot areas of the deep fryer. Danger of electrical shock!

ⓘ *Note:*

Only use oils or fats which are expressly marked as non-foaming and are suitable for deep frying. This information is to be found on the packaging or the labelling.

7. Replace the frying basket ❷.
8. Close the appliance lid ⓬.

Frying foodstuffs

1. Slide the temperature controller ❼ to the desired temperature. The whole of the control lamp ❻ lights up. The oil or fat is heated to the desired temperature within 15 minutes. When the set temperature has been reached the control lamp ❻ extinguishes, except for a part on the left edge, indicating the readiness of the deep fryer.

ⓘ *Note:*

The correct frying temperature is to be found either on the food packaging or from the table in these operating instructions.

2. Pull the handle ❹ upwards until it audibly clicks in.
3. Open the appliance lid ⓬, in that you press together the lid release button ❽.
4. Remove the frying basket ❷ and place into it the food to be fried.
5. Carefully replace the frying basket ❷ into the deep fryer.
6. Close the appliance lid ⓬. This must click in audibly.
7. Slide the handle locking button ❸ to the rear. The handle ❹ now allows itself to be lowered. The frying basket ❷ is at the same time lowered into the hot oil or fat.

ⓘ *Note:*

The frying process can be overseen through the viewing window ❶ in the appliance lid ⓬.

Solid Cooking Fats

To avoid both a splattering of the fats and the appliance becoming too hot, please observe the following precautionary measures:

- If you are using fresh fats, first slowly melt the blocks of fat under low heat in a normal pan. Carefully pour the molten fat into the deep fryer. First then insert the power plug into a socket and switch the deep fryer on.
- After use, store the deep fryer with the solidified fat at room temperatures.

Should the fat become too cold, it could cause splattering on remelting! To avoid this, poke a few holes into the solidified fat with a wooden or plastic spatula. Ensure that no damage is caused to the heating element.

- To melt the fat, slide the temperature controller ❼ to 150°C. The control lamp ❻ glows.
- Wait until all of the fat has melted. First then set the desired frying temperature.

After Frying

- When the food is ready, pull the handle ❹ upwards until the handle locking button ❸ clicks in.
- Leave the frying basket ❷ in this position to drip off.
- Slide the temperature controller ❼ all the way to the left („OFF"). The deep fryer is now switched off. Remove the power plug from the wall socket.
- When the food has dripped off, open the appliance lid ⓬, in that you press together the lid release button ❽.
- Carefully lift the frying basket ❷ out of the deep fryer. If necessary, shake off any excess oil or fat over the deep fryer.
- Tip the fried food into a bowl or a sieve (lined with absorbent kitchen paper!)

If you do not use the deep fryer regularly it is recommended that, after cooling, the oil or liquified fat is poured into a well sealed container and stored in the refrigerator or a cool storeroom. Fill the container through a sieve, in order to remove any food particles from the oil or fat.

Changing the frying oil or fat

Change the oil first when it has completely cooled down. Solid fats must still be in a liquid state so that they can be poured.

- Open the appliance lid ⓬.
- Remove the frying basket ❷.
- Remove the control/heating element ❺. Place the operating/heating element ❺ at a clean and dry location.
- Carefully remove the stainless steel container ❿ with the oil or fat from the deep fryer.
- Pour the oil or fat into suitable containers, for example bottles.

ⓘ *Note:*

Used fats or oil do not belong in the domestic refuse or on the compost heap. Make enquiries at your local community administration office about suitable collection dumps.

- Thoroughly clean all parts of the deep fryer, as described in the Chapter „Cleaning".
- Refill the deep fryer with fresh oil or fat, as described in the Chapter „Frying".

Cleaning

⚠ *Danger!*

Remove the power cable from the wall socket before cleaning.

Allow the deep fryer to cool down.

To simplify cleaning, completely dismantle the deep fryer:

1. Open the appliance lid ⓬ and remove it by pulling it upwards.
2. Pull the handle ❹ upwards until it audibly clicks in. Remove the frying basket ❷.
3. Pull the operating/heating element ❺ upwards from guiding rails. Place the operating/heating element ❺ at a clean and dry location.
4. Take out the stainless steel container ❿ and remove the fat or oil.

⚠ NEVER submerse the control and heating element, the power cable and plug or the appliance housing under water and NEVER clean them under running water! If required, clean this element with a moist cloth.

- The appliance lid ⓬, the frying basket ❷ and the stainless steel container ❿ can be cleaned in the dishwasher. They are suitable for dishwashers.
- Clean the housing with a moist cloth. If required, use a mild detergent on the cloth.
- For cleaning the components do not use aggressive or abrasive cleaning agents or materials such as scouring milk or steel wool.
- Reassemble the deep fryer in the reverse order.
- Roll the power cable together and place it, together with the power plug, into the cable compartment ❾.
- Lift the appliance with the assistance of the lateral carrying recesses.
- Store the appliance with the appliance lid closed ⓬. This will keep the inside of the deep fryer clean and free of dust.

Tips

Home-made chips

- Potatoes intended for frying should be faultless and not germinating.
- Use potato varieties suitable for frying, such as "King Edward", "Morris Piper", "Cara" etc.
- After peeling, cut the potatoes according to the intended preparation (chips or slices).
- Soak the potatoes for ca. one hour before frying. This will help remove a portion of the sugar content, which is one of the constituent products for the formation of acrylamides.
- Carefully dry the potatoes.
- Always fry home-made chips twice:
- first for 10-12 minutes at 160°C then for 3-4 minutes at 170°C, depending on the desired degree of browning.
- Deep frozen chips are pre-cooked and thus only need to be fried once. Comply with the instructions on the packaging.

Frozen Foods

Deep frozen foodstuffs (-16 to -18 °C) cool the oil or fat considerably, because of this do not cook fast enough and possibly soak up too much oil of fat.
To avoid these things, proceed as follows:

- Do not fry large amounts at once (see Table).
- Heat the oil for at least 15 minutes before inserting the frozen foodstuffs.
- Adjust the temperature controller ❼ to the temperature specified in these operating instructions or on the packaging of the foodstuff.
- Preferably, allow the deep frozen food to thaw at room temperature. Remove as much ice and water as possible before inserting the food into the deep fryer.

⚠ *Attention!*

Always close the appliance lid ⓬ before lowering the frying basket ❷ into the hot oil or fat. There is a risk of fire caused by splashing fat!

- Always insert the foodstuffs as slowly and carefully as possible into the deep fryer, as deep frozen foods can cause the oil or fat to bubble heftily and abruptly.

How to remove undesirable after-tastes

Some foodstuffs, especially fish, release fluids when being fried. These fluids collect in the oil or fat and can influence the smell and taste of fried foods that are later cooked in the same oil or fat.

Proceed as follows to again obtain a neutral tasting oil or fat:

- Heat the fat or oil to 160°C and and place two thin slices of bread or a couple of small sprigs of parsley into the frying basket ❷.

⚠ Attention!

Absolutely close the appliance lid ⓬ before lowering the frying basket with the parsley or the bread into hot oil or fat. Splattering fats can lead to serious burns.

- Wait until the oil or fat is no longer bubbling and remove the bread or parsley with a skimmer. The oil or fat now has a neutral taste once again.

Healthy Nutrition

Nutritional experts recommend the use of vegetable oils and fats containing unsaturated fatty acids (e.g. Linol acid). However, these oils and fats lose their positive characteristics faster than other oils and must therefore be exchanged more frequently. Orientate yourself on the following guidelines:

- Exchange the oil or fat regularly. If you use the deep fryer mainly to prepare chips and strain the oil or fat after every use, it can be used 10 to 12 times.
- However, do not use an oil or fat for longer than six months. Always follow the instruction given on the packaging.
- As a general rule, oils and fats can be used for a lesser time if you mainly fry foods with lots of proteins, such as meat or fish.
- Do not mix fresh oil with old oil.
- Change the oil or fat if it foams on being heated, it develops a strong taste or odour, it becomes dark and/or it develops a syrupy consistency.

Overheat Protection

In a case of overheating, the heat protection function switches the appliance off. The control lamp ❻ then glows only on the left side.

This can happen if there is no, or not sufficient, oil or fat in the deep fryer or when solid cooking fats are being molten in the appliance.
With solid cooking fats the heating element cannot disburse the heat created fast enough.
If the heat protection function has switched the appliance off, please proceed as follows:

- Allow the oil or fat to cool down.
- Carefully press the reset button ⓭ on the rear side of the operating element with a small pointed object. The appliance can now be used again.

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.
The warranty covers only claims for material and maufacturing defects, not for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. The appliance is intended for domestic use only, NOT for commercial purposes.
If this product has been subjected to improper or inappropriate handling, abuse, or modifications not carried out by one of our authorised sales and service outlets, the warranty will be considered void. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

(GB) DES Ltd
Units 14-15
Bilston Industrial Estate
Oxford Street
Bilston
WV14 7EG
Tel.: 0870/787-6177
Fax: 0870/787-6168
e-mail: support.uk@kompernass.com

(IE) Irish Connection
Harbour view
Howth
Co. Dublin
Tel: 00353 (0) 87 99 62 077
Fax: 00353 18398056
e-mail: support.ie@kompernass.com

Disposal

Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This appliance is subject to the European Guidelines 2002/96/EG.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations.
In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Table - Frying Times

The table shows which amounts of a foodstuff you can prepare with each frying process and which temperatures and cooking times you require.
Should these details differ from those shown on the food packaging, please observe the instructions given on the packaging.
We recommend, due to the creation of acrylamides, frying with a maximum temperature of 170°C.

Temperature	Type of foodstuff	Maximum amount pro frying process (pieces.)		Frying Time (Minutes)	
		Fresh	Deep Frozen	Fresh	Deep Frozen
160 °C	Home-made Chips (First Frying Process (blanching)): Fresh fish	700 g 500 g	– –	10-12 5-7	– –
170 °C	Chicken Wings	4-6	4-5	12-15	15-20
	Cheese croquettes	5	4	4-5	6-7
	Small potato pancake	–	4	–	3-4
	Fried vegetables (Mushrooms, cauliflower)	10-12	–	2-3	–
	Home-made Chips (second frying process)	700 g	–	3-4	–
	Chips Deep Frozen	–	550 g	–	7-9
180 °C	Spring rolls	3	2	6-7	10-12
	Chicken Nuggets	10-12	10	3-4	4-5
	Mini-snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Meat balls (small)	8-10	–	3-4	4-5
	Fish fingers	8-10	8	3-4	4-5
	Mussels	15-20	15	3-4	3-4
	Breaded squid rings	10-12	10	3-4	4-5
	Fish pieces in pastry	10-12	10	3-4	4-5
	Scampi	10-12	10	3-4	4-5
	Apple rings	5	–	3-4	–
190 °C	Potato chips	700 g	550 g	3-4	5-6
	Aubergine slices	700 g	–	3-4	–
	Potato croquettes	5	4	4-5	6-7
	Meat/fish croquettes	5	4	4-5	6-7
	Doughnuts	4-5	–	5-6	–
	Frying camembert (breadcrumbed)	2-4 2	– –	2-3 4-5	– –
	Cordon bleu Vienna pork chop	2	–	3-4	–

SISÄLLYSLUETTELO SIVU

Turvaohjeet 12

Määräysten mukainen käyttö 13

Tekniset tiedot 13

Laitteen kuvaus 13

Ennen ensimmäistä käyttöä 13

Akryyliamiditon valmistus 13

Friteeraus 13

Esivalmistelut 13

Elintarvikkeiden friteeraus 14

Kiinteä friteerausrasva 14

Friteerauksen jälkeen 15

Friteerausrasvan vaihtaminen 15

Puhdistus 15

Vinkkejä 16

Itse tehdyt ranskalaiset perunat 16

Pakasteruoat 16

Näit pääset eroon epätoivotusta sivumausta 17

Terveellinen ravinto 17

Kuumuussuojatoiminto 17

Takuu ja huolto 18

Hävittäminen 18

Maahantuoja 18

Friteerausaikataulukko 18

Säilytä käsikirja myöhempää käyttöä varten. Jos myyt laitteen, anna käsikirja uudelle omistajalle!

RASVAKEITIN KH 2000

Turvaohjeet

⚠ *Sähköiskun vaara!*

- Liitä laite verkkopistorasiaan, jonka verkkojännite on 220-240 V ~ 50 Hz.
- Anna vaurioitunut verkkopistoke tai virtajohto heti valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
- Varmista, ettei virtajohto koskaan kastu tai kostu käytön aikana.

Älä koskaan upota käyttö-/kuumennuselementtiä ja koteloa sekä virtajohtoa veteen äläkä puhdista kyseisiä osia juoksevan veden alla.

⚠ *Tulipalon vaara!*

- Älä käytä laitetta kuumien pintojen lähettyvillä.
- Laitteen osat kuumenevat käytön aikana. Älä koske niihin, näin vältät palovammat.
- Älä jätä laitetta käytön aikana ilman valvontaa.

Älä koskaan käytä vettä sammutukseen!

- Vanha tai likaantunut rasva tai öljy syttyy itsestään, mikäli se pääsee ylikuumenemaan. Vaihda öljy tai rasva riittävän ajoissa. Palon syttyessä irrota verkkopistoke ja tukahduta palava rasva tai öljy sammutuspeitolla.

⚠ *Loukkaantumisvaara!*

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joiden rajoitetut, fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai kokemuksen ja/tai tiedon puute estävät käytön, lukuun ottamatta tilanteita, joissa heitä valvoo turvallisuudesta vastaava henkilö tai joissa he ovat saaneet tältä ohjeita laitteen käytöstä.
- Lapsia on valvottava ja on varmistettava, että he eivät leiki laitteella.
- Huolehdi siitä, että laite on turvallisessa kunnossa.
- Jos laite putoaa tai vahingoittuu, sitä ei saa ottaa käyttöön. Jätä laite pätevän ammattihenkilön tarkastettavaksi ja tarvittaessa korjattavaksi.
- Friteerauksen aikana syntyy kuumaa höyryä, erityisesti kantta avattaessa. Pysyttele riittävän kaukana kuumasta höyrystä.
- Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivia, ennen kuin täytät keittimen öljyllä tai nestemäisellä rasvalla. Muutoin kuuma öljy tai kuuma rasva roiskuu.
- Pyyhi kaikki elintarvikkeet huolellisesti kuiviksi, ennen kuin asetat ne keittimeen. Muutoin kuuma öljy tai kuuma rasva roiskuu.
- Toimi erityisen varovaisesti jäätyneiden elintarvikkeiden kanssa. Poista kaikki jääpalat. Mitä enemmän jäätä elintarvikkeisiin jää, sitä enemmän kuuma öljy tai kuuma rasva roiskuu.

⚠ *Varoitus laitevaurioista!*

- Älä täytä rasvaa teräsastiassa ⑩ olevan MAX-merkinnän yli tai alle sen MIN-merkinnän. Varmista jokaisella päällekytkentäkerralla, että keittimessä on riittävästi rasvaa tai öljyä.

- Älä koskaan kytke laitetta päälle, jos laitteessa ei ole öljyä tai juoksevaa rasvaa.
- Rasvakeitin soveltuu ainoastaan elintarvikkeiden friteeraamiseen. Sitä ei ole suunniteltu nesteiden keittämiseen.

Määräysten mukainen käyttö

Rasvakeitin on suunniteltu elintarvikkeiden friteeraamiseen yksityistalouksissa. Se ei sovellu kaupalliseen tai teolliseen käyttöön.

Tekniset tiedot

Verkkojännite:	220-240 V ~50 Hz
Nimellisteho:	1830-2180 W

Tilavuus

Öljy:	n. 3 litraa
Kiinteä rasva:	n. 2,5 kg

Laitteen kuvaus

❶ Tarkastusikkuna
❷ Friteerauskori
❸ Kahvan lukituspainike
❹ Kahva
❺ Irrotettava käyttö-/kuumennuselementti
❻ Merkkivalo
❼ Portaaton lämpötilansäädin ja virrankytkentätoiminto
❽ Kannen avauspainike
❾ Johtokotelo
❿ Teräsastia
⓫ Kesto-metallisuodatin
⓬ Laitteen kansi
⓭ Reset-painike

Ennen ensimmäistä käyttöä

Ennen kuin käytät rasvakeitintä ensimmäistä kertaa, puhdista yksittäiset osat perusteellisesti ja kuivaa ne huolella (katso luku "Puhdistus").

Akryyliamiditon valmistus

Akryyliamidi on mahdollisesti syöpää aiheuttava aine, jota muodostuu tärkkipitoisia elintarvikkeita friteeratessa (yli 180 °C:een lämpötiloissa) aminohappojen reaktiossa.
Friteeraa siitä syystä tärkkelystä sisältäviä elintarvikkeita, kuten esimerkiksi ranskalaisia, enintään 170 °C:een lämpötilassa, mikäli mahdollista. Friteerattavan ruoan tulee olla valmiina vain kullankeltaista eikä tummaa tai ruskeaa. Vain näin valmistus on akryyliamiditonta.

Friteeraus

Suosittelemme, että tässä rasvakeittimessä käytetään friteerausöljyä tai juoksevaa friteerausrasvaa. Voit myös käyttää kiinteää friteerausrasvaa. Tutustu ensin luvun "Kiinteä friteerausrasva".

Esivalmistelut

1. Aseta laite vaakasuoralle, tasaiselle ja tukevalle pinnalle.

ⓘ ***Ohje:***

Jos haluat asettaa rasvakeittimen liedelle liesituulettimen alle, varmista, ettei liesi ole päällä.

2. Vedä virtajohto kokonaan ulos johtokotelosta ❾.
3. Avaa laitteen kansi ⓬ painamalla kannen avauspainiketta ❽ yhteen. Laitteen kansi ⓬ ponnahtaa auki.

4. Vedä kahvaa ❹ ylöspäin, kunnes se lukittuu kuuluvasti. Ota friteerauskori ❷ laitteesta.
5. Täytä kuiva ja tyhjä rasvakeitin teräsastian ❿ MAX-merkintään saakka öljyllä, juoksevalla tai sulaneella rasvalla (n. 3 l öljyä tai n. 2,5 kg kiinteää rasvaa).

ⓘ *Ohje:*

Älä täytä rasvaa teräsastiassa ❿ olevan MAX-merkinnän yli tai alle sen MIN-merkinnän.

⚠ Älä koskaan sekoita erilaisia rasva- tai öljylaatuja! Rasvakeittimen sisältö voi kuohua yli.

6. Työnnä verkkopistoke pistorasiaan.

⚠ Virtajohto ei saa joutua kosketuksiin rasvakeittimen kuumien osien kanssa. Sähköiskun vaara!

ⓘ *Ohje:*

Käytä ainoastaan friteeraukseen sopivia öljyjä ja rasvoja, jotka eivät missään tapauksessa vaahtoa. Nämä tiedot löydät pakkauksesta tai etiketistä.

7. Aseta friteerauskori ❷ jälleen paikoilleen.
8. Sulje laitteen kansi ⓬ .

Elintarvikkeiden friteeraus

1. Työnnä lämpötilansäädin ❼ haluttuun lämpötilaan. Koko merkkivalo ❻ syttyy. Öljy tai rasva kuumennetaan 15 minuutin sisällä haluttuun lämpötilaan. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, merkkivalo ❻ sammuu lukuunottamatta sen vasemmassa reunassa olevaa osaa, joka osoittaa rasvakeittimen valmiuden.

ⓘ *Ohje:*

Oikea friteerauslämpötila käy ilmi friteerattavan tuotteen pakkauksesta tai tämän käyttöohjeen taulukosta.

2. Vedä kahvaa ❹ ylöspäin, kunnes se lukittuu kuuluvasti.
3. Avaa laitteen kansi ⓬ painamalla kannen avauspainiketta ❽ yhteen.
4. Ota friteerauskori ❷ laitteesta ja aseta friteerattava tuote koriin.
5. Aseta friteerauskori ❷ jälleen varovasti rasvakeittimeen.
6. Sulje laitteen kansi ⓬. Sen on sulkeuduttava kuuluvasti.
7. Työnnä kahvan lukituspainike ❸ taaksepäin. Nyt kahva ❹ voidaan laskea alas. Friteerauskori ❷ lasketaan mukana kuumaan öljyyn tai rasvaan.

ⓘ *Ohje:*

Friteerausta voidaan valvoa kannen ⓬ tarkastusikkunan ❶ läpi.

Kiinteä friteerausrasva

Suorita seuraavat varotoimenpiteet ja rasvan roiskumisen estämiseksi.

- Käytettäessä tuoretta rasvaa rasvapalat sulatetaan ensin hitaasti tavallisella pannulla pienellä lämmöllä. Kaada sulanut rasva varovasti rasvakeittimeen. Liitä vasta sitten verkkopistoke virtalähteeseen ja kytke rasvakeitin päälle.
- Säilytä rasvakeitintä ja uudelleen jähmettynyttä rasvaa käytön jälkeen huoneenlämmössä.

Jos rasva on liian kylmää, se saattaa roiskua uudelleen sulaessaan! Tee uudelleen jähmettyneeseen rasvaan reikiä puu- tai muovitikulla roiskumisen estämiseksi. Varmista, ettei kuumennuselementti vaurioidu.

- Rasva sulatetaan työntämällä lämpötilasäädin ❼ 150 °C:een kohdalle. Merkkivalo ❻ palaa.
- Odota, kunnes rasva on sulanut kokonaan. Säädä vasta sitten haluttu friteerauslämpötila.

Friteerauksen jälkeen

- Kun friteerattu tuote on valmis, vedä kahva ❹ ylöspäin, kunnes kahvan lukituspainike ❸ lukittuu.
- Jätä friteerauskori ❷ valumaan tähän asentoon.
- Työnnä lämpötilasäädintä ❼ vasteeseen saakka vasemmalle ("OFF"). Rasvakeitin on nyt sammutettu. Vedä verkkopistoke pistorasiasta.
- Kun rasva on valunut friteeratusta tuotteesta, avaa laitteen kansi ⓬ painamalla kannen avauspainiketta ❽ yhteen.
- Nosta friteerauskori ❷ varovasti rasvakeittimestä. Jos tarpeen, ravista ylimääräinen öljy tai rasva pois friteerauskeittimen yläpuolella.
- Aseta friteerattu tuote kulhoon tai siivilään (vuoraa imukykyisellä talouspaperilla!)

Jos et käytä rasvakeitintä säännöllisesti, on suositeltavaa säilyttää öljyä tai juoksevaa rasvaa sen jäähtymisen jälkeen hyvin suljetuissa pulloissa mieluiten jääkaapissa tai muussa viileässä paikassa. Täytä pullot tiheän siivilän läpi elintarvikekappaleiden poistamiseksi öljystä tai rasvasta.

Friteerausrasvan vaihtaminen

Vaihda öljy vasta, kun se on täysin jäähtynyt. Kiinteän rasvan tulee olla vielä juuri ja juuri nestemäistä, jotta se voidaan kaataa pois.

- Avaa laitteen kansi ⓬.
- Ota friteerauskori ❷ laitteesta.
- Ota käyttö-/kuumennuselementti pois ❺. Aseta käyttö-/kuumennuselementti ❺ puhtaaseen ja kuivaan paikkaan.
- Poista jaloteräksinen astia ❿ varovasti rasvakeittimestä öljyineen tai rasvoineen.
- Kaada öljy tai rasva sopiviin astioihin, esimerkiksi pulloihin.

ⓘ *Ohje:*

Vanha rasva tai öljy ei kuulu talousjätteiden joukkoon tai kompostiin. Kysy kuntasi tai kaupunkisi virastosta jäterasvan keräilypisteistä.

- Puhdista kaikki rasvakeittimen osat perusteellisesti luvussa "Puhdistus" kuvatulla tavalla.
- Täytä rasvakeittimeen tuoretta öljyä tai rasvaa luvussa "Friteeraus" kuvatulla tavalla.

Puhdistus

⚠ *Vaara!*

Irrota verkkopistoke pistorasiasta ennen puhdistusta.

Anna rasvakeittimen jäähtyä.

Pura rasvakeitin osiin puhdistuksen helpottamiseksi:

1. Avaa laitteen kansi ⓬ ja irrota se ylöspäin vetämällä.
2. Vedä kahvaa ❹ ylöspäin, kunnes se lukittuu kuuluvasti. Ota friteerauskori ❷ laitteesta.
3. Vedä käyttö-/kuumennuselementti ❺ ylöspäin pois ohjauskiskosta. Aseta käyttö-/kuumennuselementti ❺ puhtaaseen ja kuivaan paikkaan.
4. Ota teräksinen astia ❿ ja poista rasva tai öljy.

⚠ Älä koskaan upota käyttöelementtiä, virtajohtoa tai koteloa veteen, äläkä koskaan puhdista niitä juoksevalla vedellä! Puhdista kyseiset osat tarvittaessa kostealla liinalla.

- Laitteen kannen ⓬, friteerauskorin ❷ ja teräsastian ❿ voi pestä astianpesukoneessa. Ne kestävät konepesun.
- Puhdista kotelo kostealla liinalla. Tarvittaessa voit kostuttaa liinaa miedolla astianpesuaineella.
- Älä käytä osien puhdistukseen mitään syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita/-materiaaleja kuten hankausnestettä tai teräsvillaa.
- Kokoa rasvakeitin jälleen päinvastaisessa järjestyksessä.
- Rullaa virtajohto kokoon ja työnnä se yhdessä verkkopistokkeen kanssa takaisin johtokoteloon ❾.
- Nosta laitetta sivuttaisten kantosyvennysten avulla.
- Säilytä laitetta kansi auki ⓬. Näin rasvakeittimen sisäpuoli säilyy puhtaana ja pölyttömänä.

Vinkkejä

Itse tehdyt ranskalaiset perunat

- Friteerattavaksi tarkoitettujen perunoiden tulee olla laadultaan moitteettomia eikä niissä saa olla ituja.
- Friteeraukseen tulisi käyttää "jauhoisia" tai "pääasiassa kiinteitä" perunalajikkeita.
- Perunoiden kuorimisen jälkeen ne tulee leikata toivotun valmistustavan mukaisesti (suikaleiksi tai viipaleiksi).
- Aseta perunat veteen noin tunnin ajaksi ennen jatkokäsittelyä. Näin osa sokerista, yhdestä akryyliamidin muodostumisen lähtötuotteista, poistuu.
- Anna perunoiden kuivua huolella.
- Friteeraa itse tehdyt ranskalaiset perunat aina kahdesti:
- ensin 10-12 minuuttia 160 °C:ssa sitten 3-4 minuuttia 170 °C:ssa, aina halutun ruskistusasteen mukaisesti.
- Pakastetut ranskalaiset perunat on esikeitetty ja siksi ne tarvitsee friteerata vain kerran. Noudata pakkauksen ohjeita.

Pakasteruoat

Friteerattava pakastetuote (-16...-18 °C) jäähdyttää öljyä tai rasvaa huomattavasti, eikä se siksi paistu riittävän nopeasti ja imee siksi mahdollisesti liikaa öljyä tai rasvaa itseensä. Voit estää sen toimimalla seuraavien ohjeiden mukaisesti:

- Älä friteeraa suuria määriä kerralla (katso taulukko).
- Kuumenna öljyä vähintään 15 minuuttia ennen friteerattavan tuotteen asettamista öljyyn.
- Aseta lämpötilasäädin ❼ tässä käyttöohjeessa tai friteerattavan tuotteen pakkauksessa ilmoitettuun lämpötilaan.
- Anna pakastetuotteiden mielellään sulaa huoneenlämmössä ennen friteerausta. Poista niin paljon jäätä ja vettä kuin mahdollista, ennen kuin asetat friteerattavan tuotteen rasvakeittimeen.

⚠ *Huomio!*

Sulje aina laitteen kansi ⓬, ennen kuin lasket friteerauskorin ❷ kuumaan rasvaan. Roiskuvan rasvan aiheuttama palovaara!

- Laske friteerattava tuote mahdollisimman hitaasti ja varovasti rasvakeittimeen, koska pakasteruoka voi saattaa kuuman öljyn tai rasvan kuplimaan äkillisesti ja voimakkaasti.

Näit pääset eroon epätoivotusta sivumausta

Jotkut elintarvikkeet, erityisesti kala, luovuttaa friteerattaessa nestettä. Nämä nesteet kertyvät friteerausöljyyn tai -rasvaan ja saattavat vaikuttaa seuraavan, samassa öljyssä tai rasvassa kuumennetun friteeratun tuotteen hajuun ja makuun.

Toimi seuraavasti saadaksesi jälleen maultaan neutraalia öljyä tai rasvaa:

- Kuumenna öljy tai rasva 160 °C:een lämpötilaan ja laita friteerauskoriin kaksi ohutta leipäviipaletta tai pari pientä persiljanoksaa ❷.

⚠ *Huomio!*

Laitteen kansi ⓬ on ehdottomasti suljettava ennen kuin friteerauskori lasketaan persiljoineen tai leipineen kuumaan rasvaan. Roiskuva rasva aiheuttaa palovammoja.

- Odota, kunnes öljy tai rasva lakkaa kuplimasta ja poista leipä tai persilja reikäkauhalla. Öljy tai rasva on maultaan jälleen neutraalia.

Terveellinen ravinto

Ravintotieteilijät suosittelevat sellaisten kasvispohjaisten öljyjen ja rasvojen käyttöä, jotka sisältävät tyydyttymättömiä rasvahappoja (esim. linolihappoa). Nämä öljyt ja rasvat menettävät kuitenkin positiiviset ominaisuutensa nopeammin kuin muut laadut ja siksi ne tulee vaihtaa useammin. Toimi seuraavien ohjeiden mukaisesti:

- Vaihda öljy tai rasva säännöllisesti. Jos valmistat rasvakeittimessä pääasiassa ranskalaisia perunoita ja siivilöit öljyn tai rasvan jokaisen käytön jälkeen, voit käyttää sitä 10-12 kertaa.
- Älä käytä öljyä tai rasvaa kuitenkaan kuutta kuukautta pidempään. Noudata myös aina pakkauksen ohjeita.
- Yleensä öljyä tai rasvaa voidaan käyttää lyhyemmän aikaa, jos friteerataan lähinnä proteiinipitoisia elintarvikkeita, kuten lihaa tai kalaa.
- Älä sekoita tuoretta öljyä käytettyyn.
- Vaihda öljy tai rasva, jos se vaahtoaa kuumennettaessa, kehittää voimakkaan maun tai tuoksun tai jos se muuttuu tummaksi ja/tai koostumukseltaan siirappimaiseksi.

Kuumuussuojatoiminto

Ylikuumenemisen sattuessa kuumuussuojatoiminto sammuttaa laitteen. Merkkivalo ❻ palaa silloin ainoastaan vasemmalla puolella.

Tämä saattaa tapahtua, jos rasvakeittimessä ei ole lainkaan tai riittävästi öljyä tai rasvaa tai kun rasvakeittimessä sulatetaan kiinteää friteerausrasvaa. Kiinteää rasvaa käytettäessä ei kuumennuselementti pääse luovuttamaan kehitettyä kuumuutta riittävän nopeasti.
Jos kuumuussuojatoiminto on sammuttanut laitteen, toimi seuraavasti:

- Anna öljyn tai rasvan jäähtyä.
- Paina käyttöelementin taustapuolella olevaa Reset-painiketta ⓭ varovasti pienellä terävällä esineellä. Laitetta voidaan jälleen käyttää.

Takuu ja huolto

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Laite on valmistettu huolellisesti ja tarkistettu tarkasti ennen toimitusta. Säilytä ostokuitti todisteeksi ostosta. Ota takuutapauksessa puhelimitse yhteyttä lähimpään huoltopisteeseen. Vain näin voidaan taata tuotteesi maksuton lähettäminen huoltoon.
Takuu koskee ainoastaan materiaali- ja valmistusvirheitä, ei kuitenkaan kuluvia osia tai herkästi vaurioituvien osien, esim. kytkinten tai akkujen vaurioita.
Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen käyttöön. Tuotetta ei siten saa käyttää kaupallisiin tarkoituksiin. Väärä tai asiaton käyttö, väkivallan käyttö ja muiden kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen. Takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia.

(FI) **Kompernass Service Suomi**
Petäjäksentie 19
FIN - 26100 Rauma
Tel.: 02 822 28 87
Fax: 010 293 02 63
e-mail: support.fi@kompernass.com

Hävittäminen

Älä hävitä laitetta tavallisen talousjätteen mukana. Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY alainen.

Anna laite hyväksytyn jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätelaitoksen hävitettäväksi.
Noudata voimassa olevia määräyksiä.
Epäselvissä tilanteissa ota yhteyttä paikalliseen jätehuoltoviranomaiseen.

Hävitä kaikki pakkausmateriaalit ympäristöystävällisellä tavalla.

Maahantuoja

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Friteerausaikataulukko

Taulukko ilmoittaa, millaisia määriä elintarvikkeita voit työstää friteerauskertaa kohden ja mitä lämpötilaa ja friteerausaikaa siihen tarvitaan. Jos friteerattavan tuotteen pakkauksen ohjeet poikkeavat tästä taulukosta, noudata pakkauksen ohjeita.
Suosittelemme friteerausta korkeintaan 170 °C:een lämpötilassa akryyliamidin muodostumisen vuoksi.

Lämpötila	Friteerattava tuote	Suurin määrä friteerauskerralla (kpl.)		Friteerausaika (minuutteja)	
		Tuore	Pakaste	Tuore	Pakaste
160 °C	Itse tehdyt ranskalaiset (ensimmäinen friteeraus)	700 g	–	10-12	–
	Tuore kala	500 g	–	5-7	–
170 °C	Chicken Wings	4-6	4-5	12-15	15-20
	Juustokroketit	5	4	4-5	6-7
	Pienet perunaohukaiset	–	4	–	3-4
	Friteeratut vihannekset (sienet, kukkakaali)	10-12	–	2-3	–
	Itse tehdyt ranskalaiset (toinen friteeraus	700 g	–	3-4	–
	Ranskalaiset Pakaste	–	550 g	–	7-9
180 °C	Kevätkääryleet	3	2	6-7	10-12
	Kananuggetit	10-12	10	3-4	4-5
	Minisnacksit	10-12	10	3-4	4-5
	Lihapullat (pienet)	8-10	–	3-4	4-5
	Kalapuikot	8-10	8	3-4	4-5
	Simpukat	15-20	15	3-4	3-4
	Leivitetyt mustekalarenkaat	10-12	10	3-4	4-5
	Kalanpalat frityyritaikinassa	10-12	10	3-4	4-5
	Katkaravut	10-12	10	3-4	4-5
	Omenarenkaat	5	–	3-4	–
190 °C	Perunalastut	700 g	550 g	3-4	5-6
	Munakoisoviipaleet	700 g	–	3-4	–
	Perunakroketit	5	4	4-5	6-7
	Liha-/kalakroketit	5	4	4-5	6-7
	Donitsit	4-5	–	5-6	–
	Paistettu Camembert (leivitetty)	2-4	–	2-3	–
	Sveitsinleike	2	–	4-5	–
	Wieninleike	2	–	3-4	–

INNEHÅLLSFÖRTECKNING SIDAN

Säkerhetsanvisningar 22

Föreskriven användning 23

Tekniska specifikationer 23

Beskrivning 23

Innan du börjar använda apparaten 23

Fritera utan att det bildas stora mängder akrylamid 23

Fritera 23

Förberedelser....23

Fritera livsmedel....24

Fast frityrfett....24

Efter friteringen 25

Byta frityrfett 25

Rengöring 25

Tips 26

Hemlagade pommes frites....26

Djupfrysta livsmedel....26

Hur man blir av med oönskad bismak....27

Sund kost....27

Värmeskyddsfunktion 27

Garanti och service 28

Kassering 28

Importör 28

Tabell över friteringstider 28

Spara den här anvisningen för senare frågor – och överlämna den tillsammans med apparaten om du överlåter den till någon annan person!

KALLZONS-FRITÖS KH 2000

Säkerhetsanvisningar

⚠ *Risk för elchock!*

- Anslut apparaten till ett eluttag med en nätspänning på 220-240 V ~ 50 Hz.
- Låt omedelbart en auktoriserad yrkesman eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika risken för skador.
- Akta så att elkabeln eller kontakten inte blir våta eller fuktiga när du använder apparaten.

Doppa aldrig ner kontroll/värmeelementet och höljet med elkabeln i vatten och rengör inte heller dessa delar under rinnande vatten.

⚠ *Brandrisk!*

- Använd inte apparaten i närheten av heta ytor.
- Vissa delar blir mycket varma när apparaten används. Rör inte dessa delar, då kan du bränna dig.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används.

Försök aldrig släcka elden med vatten!

- Gammalt eller förorenat frityrfett kan självantändas om det blir för varmt. Byt olja eller fett i god tid. Om det skulle börja brinna ska du dra ut kontakten och kväva elden med ett täcke eller liknande.

⚠ *Risk för personskador!*

- Den här apparaten ska inte användas av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de inte först övervakats eller instruerats av någon ansvarig person.
- Håll uppsikt över barnen så att de inte leker med apparaten.
- Se till så att apparaten står stadigt.
- Om apparaten faller i golvet eller skadas på annat sätt får du inte använda den längre. Låt kvalificerad fackpersonal kontrollera och reparera den om det behövs.
- När man friterar frigörs heta ångor, särskilt när locket öppnas. Håll dig på säkert avstånd från ångan.
- Försäkra dig om att alla delar är helt torra innan du häller olja eller flytande fett i fritösen. Annars stänker och sprutar det heta frityrfettet ut.
- Torka av alla livsmedel noga innan du lägger dem i fritösen. Annars stänker och sprutar det heta frityrfettet ut.
- Var särskilt försiktig när du ska fritera frusna livsmedel. Ta bort alla isbitar. Ju mera is som finns kvar i livsmedlet, desto mer stänker det av den heta oljan eller fettet.

⚠ Varning för skador på apparaten

- Fyll aldrig på mer fett än upp till MAX-markeringen och aldrig mindre än till MIN-markeringen i stålbehållaren ⑩. Försäkra dig att det finns tillräckligt med fett i fritösen innan du sätter på den.

- Sätt aldrig på fritösen om det inte finns olja eller fett i behållaren.
- Den här fritösen ska endast användas för att fritera livsmedel. Den är inte avsedd för att koka vätskor.

Föreskriven användning

Den här fritösen är avsedd att användas för att fritera livsmedel i ett privat hem. Den är inte avsedd at användas yrkesmässigt eller industriellt.

Tekniska specifikationer

Nätspänning:	220-240 V ~50 Hz
Nominell effekt:	1830-2180 W
Volym	
Olja:	ca 3 liter
Fast fett:	ca 2,5 kg

Beskrivning

❶ Tittfönster
❷ Friteringskorg
❸ Låsknapp till handtaget
❹ Handtag
❺ Avtagbart kontroll/värmeelement
❻ Kontrollampa
❼ Steglöst temperaturreglage med på/av-funktion
❽ Knapp för att lossa spärren till locket
❾ Kabelfack
❿ Behållare av rostfritt stål
⓫ Permanent metallfilter
⓬ Lock
⓭ Återställningsknapp (Reset)

Innan du börjar använda apparaten

Innan du använder fritösen första gången ska du rengöra alla delarna och torka av dem noga (se kapitel "Rengöring").

Fritera utan att det bildas stora mängder akrylamid

Akrylamid är ett ämne som misstänks orsaka cancer och som bildas genom en kemisk reaktion med aminosyror i stärkelserika livsmedel vid fritering (vid temperaturer över 180°C).
Fritera därför helst inte stärkelserika livsmedel, som t ex pommes frites, vid temperaturer över 170°C. Det som friteras ska bara bli guldbrunt, inte mörkt eller brunt. Då har det inte bildats några höga halter av akrylamid.

Fritera

Till den här fritösen rekommenderar vi att du använder olja eller flytande frityrfett. Det går även att använda fast frityrfett. Läs först mer om detta i kapitel "Fast frityrfett".

Förberedelser

1. Ställ fritösen på en horisontell, plan och stabil yta.

ⓘ ***OBS:***

Om du sätter fritösen på spisen under köksfläkten måste spisen vara avstängd.

2. Dra ut hela elkabeln ur kabelfacket ❾.
3. Öppna locket ⓬ genom att trycka ihop knappen för att lossa lockets spärr ❽. Locket ⓬ fälls upp.

4. Dra handtaget ❹ uppåt tills du hör att det snäpper fast. Lyft ut friteringskorgen ❷.
5. Fyll den torra och tomma fritösen med olja eller flytande eller fast fett upp till stålbehållarens ❿ MAX-markering (ca 3 l olja eller ca 2,5 kg fast fett).

ⓘ *OBS:*

Fyll aldrig på mer fett än upp till MAX-markeringen och aldrig mindre än till MIN-markeringen i stålbehållaren ❿.

⚠ Blanda aldrig olika sorters fett eller olja! Det kan skumma över kanten på behållaren.

6. Sätt kontakten i uttaget.

⚠ Kabeln får inte komma i kontakt med den heta fritösen. Risk för elchocker!

ⓘ *OBS:*

Använd bara oljor och fetter som inte skummar enligt märkningen och som lämpar sig för fritering. Den informationen finns på förpackningen eller etiketten.

7. Sätt tillbaka friteringskorgen ❷ igen.
8. Stäng locket ⓬.

Fritera livsmedel

1. Sätt temperaturreglaget ❼ på önskad temperatur. Hela kontrollampan ❻ börjar lysa. Oljan eller fettet värms upp till rätt temperatur inom 15 minuter. När fettet har rätt temperatur slocknar nästan hela kontrollampan ❻, förutom en liten bit i vänstra kanten som fortsätter att lysa för att visa att fritösen är klar att användas.

ⓘ *OBS:*

Rätt friteringstemperatur hittar du på förpackningen till det livsmedel som ska friteras eller i tabellen i den här bruksanvisningen.

2. Dra handtaget ❹ uppåt tills du hör att det snäpper fast.
3. Öppna locket ⓬ genom att trycka ihop knappen för att lossa lockets spärr ❽.
4. Lyft ut friteringskorgen ❷ och lägg det som ska friteras i den.
5. Sätt försiktigt tillbaka friteringskorgen ❷ i fritösen.
6. Stäng locket ⓬. Det ska höras att det snäpper fast.
7. För handtagets låsknapp ❸ bakåt. Handtaget ❹ kan nu sänkas ner. Samtidigt sjunker friteringskorgen ❷ ner i det heta frityrfettet.

ⓘ *OBS:*

Du kan övervaka processen genom tittfönstret ❶ i locket ⓬.

Fast frityrfett

För att det inte ska stänka och spruta av fettet och för att fritösen inte ska bli för varm ska följande försiktighetsåtgärder vidtas:

- Om du använder färskt fett ska bitarna först smältas långsamt på svag värme i en vanlig kastrull. Häll försiktigt det smälta fettet i fritösen. Först därefter sätter du i kontakten och sätter på fritösen.
- När du friterat färdigt kan du förvara det stelnade fettet i fritösen vid rumstemperatur.

Om fettet är för kallt kan det spruta och stänka när det värms upp igen! För att det inte ska hända kan du sticka några hål i det stelnafr fettet med en trä- eller plastpinne. Akta så att du inte skadar värmeelementet.

- Sätt temperaturreglaget ❼ på 150 °C för att smälta fettet. Kontrollampan ❻ tänds.
- Vänta tills allt fett har smält. Först därefter ställer du in önskad friteringstemperatur.

Efter friteringen

- När du friterat färdigt drar du handtaget ❹ uppåt tills låsknappen ❸ snäpper fast.
- Låt friteringskorgen ❷ sitta kvar i det här läget för att droppa av.
- Flytta temperaturreglaget ❼ så långt det går åt vänster (OFF). Nu är fritösen avstängd. Dra ut kontakten.
- När det överflödiga fettet har droppat av öppnar du locket ⓬ genom att trycka ihop knappen för att lossa spärren ❽.
- Lyft försiktigt ut friteringskorgen ❷ ur fritösen. Skaka av den ovanför stålbehållaren om det behövs.
- Lägg det som friterats i en skål eller en sil (lägg hushållspapper med god sugförmåga under!)

Om du inte använder fritösen särskilt ofta rekommenderar vi att du häller över oljan eller det flytande fettet i flaskor när det kallnat, försluter dem väl och förvarar dem i kylskåp eller på något annat kallt ställe. Använd en fin sil när du fyller på flaskorna så får du bort alla små partiklar ur oljan eller fettet.

Byta frityrfett

Oljan ska inte bytas förrän den är helt kall. Fast fett måste fortfarande vara något flytande så att det går att hälla ut.

- Öppna locket ⓬.
- Ta ut friteringskorgen ❷.
- Ta ut kontroll/värmeelementet ❺. Lägg kontroll/värmeelementet ❺ på ett torrt och rent ställe.
- Ta försiktigt ut stålbehållaren ❿ med olja eller fett ur fritösen.
- Häll över oljan eller fettet i lämpliga kärl, t ex flaskor.

ⓘ *OBS:*

Gammalt fett och gammal olja hör inte hemma i hushållssoporna eller i komposten. Fråga på din kommun eller stadsdelsförvaltning om var och hur du ska kassera gammalt frityrfett.

- Rengör alla delar av fritösen grundligt, så som beskrivs i kapitel "Rengöring".
- Fyll på ny olja eller nytt fett i fritösen, så som beskrivs i kapitel "Fritera".

Rengöring

⚠ *Fara!*

Dra alltid ut kontakten ur uttaget innan du rengör fritösen.

Låt fritösen kallna.

Montera isär fritösen så går det lättare att rengöra den:

1. Öppna locket ⓬ och dra det uppåt för att ta av det.
2. Dra handtaget ❹ uppåt tills du hör att det snäpper fast. Ta ut friteringskorgen ❷.
3. Dra kontroll/värmeelementet ❺ uppåt tills det lossnar från styrskenan. Lägg elementet ❺ på ett rent och torrt ställe.
4. Ta ut stålbehållaren ❿ och häll ut fettet eller oljan.

⚠ Doppa aldrig ner element, kabel eller hölje i vatten och rengör dem inte heller under rinnande vatten! Torka bara av dem med en fuktig trasa om det behövs.

- Locket ⓬, friteringskorgen ❷ och stålbehållaren ⓾ kan rengöras i diskmaskinen. De tål maskindisk.
- Torka av fritösen på utsidan med en fuktig trasa. Ta några droppar milt diskmedel på trasan om det behövs.
- Använd inte frätande eller slipande rengöringsmedel, som t ex putsmedel eller stålull, när du rengör fritösen och dess delar.
- Montera ihop fritösen i omvänd ordningsföljd.
- Rulla ihop elkabeln och stoppa in den tillsammans med kontakten i kabelfacket ❾.
- Lyft upp och bär fritösen i urholkningarna på sidan.
- Förvara apparaten med locket ⓬ stängt. Då kan det inte komma in smuts och damm i fritösen.

Tips

Hemlagade pommes frites

- Potatis som ska friteras får inte ha några skavanker eller groddar.
- Till fritering bör man använda mjölig eller något fast potatis.
- Skala först potatisen och skär upp den i passande bitar (strimlor eller skivor).
- Blötlägg potatisen i ungefär en timme innan du friterar den. Då försvinner en del av sockret, som är en av orsakerna till att det sedan bildas akrylamid.
- Låt potatisen bli riktigt torr.
- När du gör egna pommes frites av rå potatis ska du alltid fritera dem två gånger:
- först 10 - 12 minuter i 160°C och sedan 3 - 4 minuter i 170°C, beroende på hur hårt friterade du vill ha dem.
- djupfrysta pommes frites har förkokats och behöver därför bara friteras en gång. Följ anvisningarna på påsen.

Djupfrysta livsmedel

Djupfrysta livsmedel (-16 till -18°C) kyler ner oljan eller fettet när de friteras och blir därför inte färdiga tillräckligt snabbt, vilket i sin tur kan göra att de suger upp alltför mycket olja eller fett. Gör så här för att undvika detta:

- Fritera inga större mängder på samma gång (se tabellen).
- Hetta upp oljan i minst 15 minuter innan du lägger i det som ska friteras.
- Sätt temperaturreglaget ❼ på en temperatur som anges i den är bruksanvisningen eller på förpackningen till det livsmedel som ska friteras.
- Helst ska du låta djupfrysta livsmedel tina vid rumstemperatur innan de friteras. Ta bort så mycket is och vatten som möjligt innan du friterar.

⚠ ***OBS!***

Stäng alltid locket ⓬ innan du sänker ner friteringskorgen ❷ i det heta frityrfettet. Annars kan du bränna dig om det sprutar ut fett!

- Lägg ner de livsmedel som ska friteras så sakta och försiktigt som möjligt i fritösen, eftersom djupfrysta livsmedel kan få oljan eller fettet att bubbla upp plötsligt och häftigt.

Hur man blir av med oönskad bismak

Vissa typer av livsmedel, t ex fisk, avger vätska när de friteras. Den här vätskan samlas upp i frityroljan eller -fettet och kan orsaka lukt och bismak när man sedan friterar andra livsmedel i samma olja eller fett.

Gör så här för att hålla smaken på oljan eller fettet fräsch och neutral:

- Hetta upp oljan eller fettet till 160°C och lägg två tunna skivor bröd och några persiljekvistar i friteringskorgen ❷.

⚠ *OBS!*

Du måste stänga locket ⓬ innan du sänker ner friteringskorgen med persilja och bröd i det heta fettet. Hett fett som sprutar ut kan ge brännskador.

- Vänta tills oljan eller fettet slutat bubbla och ta ut bröd och persilja med en skumslev. Nu har oljan eller fettet återfått sin neutrala smak.

Sund kost

Näringsexperterna rekommenderar att man använder vegetabiliska oljor och fetter med omättade fettsyror (t ex linolsyra). Men det är också så att den här typen av oljor och fetter förlorar sina positiva egenskaper fortare än andra sorter och därför behöver bytas oftare. Följ nedanstående riktlinjer:

- Byt olja eller fett regelbundet. Om du nästan bara använder fritösen till pommes frites och silar oljan eller fettet efter varje användning kan du använda samma frityrfett 10 till 12 gånger.
- Använd ändå inte oljan eller fettet längre än sex månader. Följ alltid anvisningarna på förpackningen.
- Generellt sett kan oljan eller fettet inte användas lika länge om man mest friterar proteinrika livsmedel, som t ex kött eller fisk.
- Blanda aldrig ny olja med gammal.
- Byt olja eller fett om det skummar vid upphettning, utvecklar en stark smak eller lukt eller mörknar och/eller får en sirapsaktig konsistens.

Värmeskyddsfunktion

Fritösen har en värmeskyddsfunktion som stänger av den om den blir för varm. Då lyser bara vänstra kanten av kontrollampan ❻.

Det kan inträffa om det inte finns något eller för lite fett i fritösen eller när man smälter fast fett i den. När det gäller fast fett kan värmeelementet inte avge den värme som alstras tillräckligt snabbt. Om fritösen stängs av med värmeskyddsfunktionen ska du göra så här:

- Låt oljan eller fettet kallna.
- Tryck försiktigt in återställningsknappen (Reset) ⓭ på baksidan av kontrollelementet med ett litet, spetsigt föremål. Sedan kan du använda fritösen igen.

Garanti och service

För den här apparaten lämnar vi tre års garanti från och med inköpsdatum. Den här apparaten har tillverkats med omsorg och genomgått en noggrann kontroll innan leveransen. Var god bevara kassakvittot som köpbevis. Vi ber dig kontakta vår kundtjänst per telefon vid garantifall. Bara då kan du skicka in produkten utan kostnad.
Garantin gäller endast för material- eller fabrikationsfel. Den täcker inte förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar, som t ex knappar och batterier. Produkten är endast avsedd för privat och inte för yrkesmässigt bruk.
Vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial upphör garantin att gälla. Den lagstadgade garantin begränsas inte av denna garanti.

(SE) Kompernass Service Sverige
EA Rosengrensgata 22
42131 Västra Frölunda
Tel.: 031-491080
Fax: 031-497490
e-mail: support.sv@kompernass.com

(FI) Kompernass Service Suomi
Petäjäksentie 19
FIN - 26100 Rauma
Tel.: 02 822 28 87
Fax: 010 293 02 63
e-mail: support.fi@kompernass.com

Kassering

Apparaten får absolut inte kastas bland hushållssoporna. Den här produkten faller under bestämmelserna för EU-direktiv 2002/96/EG.

Lämna in den till ett företag som har tillstånd att ta hand om den här typen av uttjänta apparater eller till din kommunala avfallsanläggning.
Följ gällande föreskrifter.
Om du är tveksam ska du fråga den lokala avfallshanteringsmyndigheten.

Lämna in allt förpackningsmaterial till miljövänlig återvinning.

Importör

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Tabell över friteringstider

Tabellen visar hur mycket av ett visst livsmedel som kan bearbetas samtidigt samt hur länge och vid vilka temperaturer det ska friteras. Skulle anvisningarna på förpackningen skilja sig från dessa rekommendationer ska du följa anvisningarna på förpackningen. För att det ska bildas så lite akrylamid som möjligt rekommenderar vi att du inte friterar vid temperaturer över 170 °C.

Temperatur	Typ av livsmedel som ska friteras	Högsta mängd per fritering (antal bitar)		Friteringstid (minuter)	
		Färsk	Djupfryst	Färsk	Djupfryst
160 °C	Hemlagade pommes frites (första friteringen)	700 g	–	10-12	–
	Färsk fisk	500 g	–	5-7	–
170 °C	Kycklingvingar	4-6	4-5	12-15	15-20
	Ostkroketter	5	4	4-5	6-7
	Små potatiskakor	–	4	–	3-4
	Friterade grönsaker (svamp, blomkål)	10-12	–	2-3	–
	Hemlagade pommes frites (andra friteringen)	700 g	–	3-4	–
	Pommes frites, djupfrysta	–	550 g	–	7-9
180 °C	Vårrullar	3	2	6-7	10-12
	Chicken nuggets	10-12	10	3-4	4-5
	Minisnacks	10-12	10	3-4	4-5
	Köttbullar (små)	8-10	–	3-4	4-5
	Fiskpinnar	8-10	8	3-4	4-5
	Musslor	15-20	15	3-4	3-4
	Panerade bläckfiskringar	10-12	10	3-4	4-5
	Inbakad fisk	10-12	10	3-4	4-5
	Räkor	10-12	10	3-4	4-5
	Äppelringar	5	–	3-4	–
190 °C	Potatischips	700 g	550 g	3-4	5-6
	Skivad aubergine	700 g	–	3-4	–
	Potatiskroketter	5	4	4-5	6-7
	Kött/Fiskkroketter	5	4	4-5	6-7
	Donuts	4-5	–	5-6	–
	Friterad camembert (panerad)	2-4	–	2-3	–
	Cordon bleu	2	–	4-5	–
	Wienerschnitzel	2	–	3-4	–

INDHOLDSFORTEGNELSE SIDE

Sikkerhedsanvisninger 32

Bestemmelsesmæssig anvendelse 33

Tekniske data 33

Beskrivelse af frituren 33

Før anvendelse første gang 33

Acrylamidreduceret tilberedelse 33

Frittering 33

Forberedelse 33

Frittering af levnedsmidler 34

Fast friturefedt 34

Efter fritteringen 35

Skift af friturefedt 35

Rengøring 35

Tips 36

Hjemmelavede pommes frites 36

Dybfrostvarer 36

Sådan slipper du for uønsket bismag 37

Sund ernæring 37

Varmebeskyttelsesfunktion 37

Garanti og service 38

Bortskaffelse 38

Importør 38

Tabel fritteringstider 38

Læs betjeningsvejledningen igennem før første brug, og opbevar den til senere brug. Lad vejledningen følge med, hvis apparatet gives videre til andre."

FRTUREKOGER MED KOLDE ZONER KH 2000

Sikkerhedsanvisninger

⚠ *Fare på grund af elektrisk stød!*

- Slut frituren til en stikkontakt med en netspænding på 220-240 V ~ 50 Hz.
- Lad omgående defekte stik eller kabler udskifte af en reparatør, så farlige situationer undgås.
- Sørg for, el-ledningen aldrig bliver våd eller fugtig under driften.

Læg aldrig betjenings-/varmeelementet og kabinettet med el-ledningen ned under vand, og rengør heller ikke disse dele under rindende vand.

⚠ *Brandfare!*

- Benyt ikke frituren i nærheden af varme overflader.
- Dele af frituren bliver varme under brug. Rør ikke ved disse dele, så du undgår forbrændinger.
- Hold altid frituren under opsyn under brug.

Brug aldrig vand til slukning!

- Gammelt eller snavset fedt eller olie antændes af sig selv ved overophedning. Skift olien eller fedtet i god tid. Hvis der opstår brand, skal el-stikket trækkes ud, og det brændende fedt eller olie dækkes til med et tæppe, så ilden kvæles.

⚠ *Fare for personskade!*

- Denne friture må ikke benyttes af personer (inklusive børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller med manglende erfaringer og/eller manglende viden, medmindre en ansvarlig person holder opsyn med dem og giver dem anvisninger til, hvordan frituren anvendes.
- Hold øje med børn, så de ikke leger med frituren.
- Sørg for at holde frituren i god stand.
- Hvis frituren har været faldet ned eller er beskadiget, må den ikke længere tages i brug. Lad en reparatør efterse frituren og reparere den ved behov.
- Under fritteringen frisættes der varme dampe - især hvis låget holdes åbent. Hold sikker afstand til dampene.
- Kontrollér, at alle dele er helt tørre, før olien eller det flydende fedt hældes i frituregryden. Ellers sprøjter den varme olie eller det varme fedt.
- Tør alle levnedsmidler omhyggeligt af, før de lægges i frituren. Ellers sprøjter den varme olie eller det varme fedt.
- Vær særligt forsigtig med frosne levnedsmidler. Fjern alle isstykker. Jo mere is, der befinder sig på levnedsmidlerne, jo mere sprøjter den varme olie eller det varme fedt.

⚠ *Advarsel mod skader på frituren!*

- Fyld aldrig mere fedt i end til MAKS-markeringen og aldrig mindre end til MIN-markeringen i beholderen af rustfrit stål ⑩. Sørg for, at der altid er tilstrækkeligt med olie eller fedt i frituren, når der tændes for den.

- Tænd aldrig for frituren, hvis der ikke er olie eller flydende fedt i den.
- Frituren er kun beregnet til frittering af levnedsmidler. Den er ikke beregnet til kogning af væsker.

Bestemmelsesmæssig anvendelse

Frituren er konstrueret til frittering af levnedsmidler i private hjem. Den er ikke beregnet til erhvervsmæssig eller industriel brug.

Tekniske data

Netspænding:	220-240 V ~50 Hz
Nominel effekt:	1830-2180 W
Volumen	
Olie:	ca. 3 liter
Fast fedt:	ca. 2,5 kg

Beskrivelse af frituren

❶ Rude
❷ Friturekurv
❸ Låseknap greb
❹ Håndtag
❺ Aftageligt betjenings-/varmeelement
❻ Kontrollampe
❼ Trinløs temperaturregulator med On-/Off-funktion
❽ Knap til oplåsning af låget
❾ Rum til ledningen
❿ Beholder af rustfrit stål
⓫ Permanent metalfilter
⓬ Låg
⓭ Reset-knap

Før anvendelse første gang

Før du bruger frituren første gang, skal du rengøre de enkelte dele grundigt og tørre dem omhyggeligt (se kapitlet "Rengøring").

Acrylamidreduceret tilberedelse

Acrylamid er et stof, som muligvis er kræftfremkaldende, og som dannes ved frittering af stivelsesholdige levnedsmidler (ved temperaturer på mere end 180°C) på grund af stoffets reaktion med aminosyrer. Lad så vidt muligt være med at frittere stivelsesholdige fødevarer som f.eks. pommes frites med en temperatur på over 170°C. De fritterede fødevarer skal kun blive gyldentbrune og ikke mørke eller brune. Det er den eneste måde, acrylamidreduceret tilberedelse kan sikres på.

Frittering

Til brug i denne friturегryde anbefaler vi fritureolie eller flydende friturefedt. Du kan også bruge fast friturefedt. Læs mere om dette i kapitlet "Fast friturefedt".

Forberedelse

1. Stil frituren på en vandret, jævn og stabil overflade.

ⓘ ***Bemærk:***

Hvis du vil stille frituren under emhætten på komfuret, skal du huske at slukke for komfuret.

2. Tag ledningen helt ud af rummet ❾.
3. Åbn friturens låg ⓬ ved at trykke oplåsningsknappen til dækslet ❽ sammen. Friturens låg ⓬ springer op.

4. Stil håndtaget ❹ op, til det går i hak, så det kan høres. Tag friturekurven ❷ ud.
5. Fyld den tørre og tomme friture indtil MAKS-markeringen i beholderen af rustfrit stål ❿ med olie, flydende eller smeltet fedt (ca. 3 l olie eller ca. 2,5 kg fast fedt).

ⓘ *Bemærk:*

• Fyld aldrig mere fedt i end til MAKS-markeringen og aldrig mindre end til MIN-markeringen i beholderen af rustfrit stål ❿.

⚠ Bland aldrig forskellige fedt- eller oliesorter! Friturен kan skumme over.

6. Sæt stikket i stikkontakten.

⚠ El-ledningen må ikke komme i berøring med friturens varme dele. Fare for elektrisk stød!

ⓘ *Bemærk:*

Brug kun olie eller fedt, som er mærket som ikke-skummende, og som er egnet til frittering. Disse informationer findes på emballagen eller etiketten.

7. Sæt friturekurven ❷ i igen.
8. Luk låget på maskinen ⓬.

Frittering af levnedsmidler

1. Stil temperaturregulatoren ❼ på den ønskede temperatur. Hele kontrollampen ❻ lyser. Olien eller fedtet varmes op til den ønskede temperatur i løbet af 15 minutter. Når den indstillede temperatur er nået, slukkes kontrollampen ❻ bortset fra en del på venstre kant, som viser, at friturен er i funktion.

ⓘ *Bemærk:*

Den korrekte frituretemperatur findes på varens emballage eller i tabellen i denne betjeningsvejledning.

2. Stil håndtaget ❹ op, til det går i hak, så det kan høres.
3. Åbn friturens låg ⓬ ved at trykke oplåsningsknappen til dækslet ❽ sammen.
4. Tag friturekurven ❷ ud, og læg maden, du vil frittere, ind.
5. Sæt forsigtigt friturekurven ❷ ind i friturен igen.
6. Luk låget på maskinen ⓬. Det skal kunne høres, at det går i hak.
7. Skub låseknappens håndtag ❸ bagud. Nu kan håndtaget ❹ sænkes. Friturekurven ❷ sænkes ned i den varme olie eller fedt.

ⓘ *Bemærk:*

Du kan holde øje med fritteringen gennem vinduet ❶ i friturelåget ⓬.

Fast friturefedt

For at forhindre, at fedtet sprøjter og friturен bliver for varm, skal du træffe følgende forholdsregler:

- Ved anvendelse af frisk fedt skal fedtblokkene først smeltes langsomt ved lav varme i en normal pande. Hæld derefter forsigtigt det smeltede fedt i friturен. Sæt først derefter stikket i stikkontakten, og tænd for friturен.
- Efter brug opbevares friturен ved rumtemperatur med fedtet, som er blevet stift igen.

Hvis fedtet er for koldt, kan det sprøjte, når det smeltes igen! For at forhindre dette skal du lave nogle huller i fedtet, som er blevet stift, med en træ- eller plastpind. Pas på, at varmeelementet ikke beskadiges.

- Sæt temperaturregulatoren ❼ på 150 °C for at smelte fedtet. Kontrollampen ❻ lyser.
- Vent, indtil alt fedtet er smeltet. Indstil derefter den ønskede fritteringstemperatur.

Efter fritteringen

- Når du er færdig med at frittere, tager du grebet ❹ op, indtil låseknappen til grebet ❸ går i hak.
- Lad friturekurven ❷ dryppe af i denne stilling.
- Stil temperaturregulatoren ❼ til venstre indtil stop ("OFF"). Nu er der slukket for frituren. Tag stikket ud af stikkontakten.
- Når det fritterede materiale er dryppet af, åbnes friturens låg ⓬, ved at oplåsningsknappen til låget ❽ trykkes sammen.
- Løft forsigtigt friturekurven ❷ ud af frituren. Ryst ved behov overflødig olie eller fedt af over frituren.
- Læg den fritterede mad i en skål eller en si (foret med sugende køkkenrulle!)

Hvis du ikke bruger frituren regelmæssigt, anbefales det at opbevare olien eller det flydende fedt - efter at det er blevet koldt - i køleskabet eller på et andet køligt sted i omhyggeligt lukkede flasker. Fyld flaskerne gennem en si, så næringspartikler fjernes fra olien eller fedtet.

Skift af friturefedt

Skift først olien, når den er blevet helt kold. Fast fedt skal være lige netop så flydende, at man kan ryste det.

- Åbn friturens låg ⓬.
- Tag friturekurven ❷ ud.
- Tag betjenings-/varmeelementet ❺ ud. Læg betjenings-/varmeelementet ❺ på et rent, tørt sted.
- Tag forsigtigt beholderen af rustfrit stål ⓾ med olien eller fedtet ud af frituren.
- Hæld olien eller fedtet i egnede beholdere, f.eks. flasker.

ⓘ *Bemærk:*

Gammelt fedt eller olie hører ikke til husholdningsaffaldet og må ikke smides på komposten. Informer dig hos din kommune om affalds- og genbrugspladser.

- Rengør alle friturens dele grundigt som beskrevet i kapitlet "Rengøring".
- Fyld frisk olie eller fedt i frituren som beskrevet i kapitlet "Frittering".

Rengøring

⚠ *Pas på!*

Træk stikket ud af stikkontakten før rengøring.

Lad frituren afkøle.

Skil frituren ad, så den er nemmere at gøre ren:

1. Åbn friturens låg ⓬ , og tag det op og ud.
2. Stil håndtaget ❹ op, til det går i hak, så det kan høres. Tag friturekurven ❷ ud.
3. Tag betjenings-/varmeelementet ❺ op og ud af føringsskinnen. Læg betjenings-/varmeelementet ❺ på et rent, tørt sted.
4. Tag beholderen af rustfrit stål ⓾ ud, og fjern fedtet eller olien.

⚠ Læg aldrig betjeningselementet, ledningen eller huset ned i vand, og rengør det aldrig under rindende vand! Rengør disse dele med en fugtig klud ved behov.

- Friturens låg ⓬, friturekurven ❷ og beholderen af rustfrit stål ⓾ kan du vaske i opvaskemaskinen. De er beregnet til vask i opvaskemaskine.
- Rengør kabinettet med en fugtig klud. Ved behov kan du anvende et mildt opvaskemiddel på kluden.
- Brug ikke ætsende eller skurende rengøringsmidler/ -materialer eller ståluld til rengøring af delene.
- Sæt frituren sammen igen i omvendt rækkefølge.
- Rul el-ledningen sammen, og læg den tilbage i rummet ❾ sammen med stikket.
- Løft frituren i bærefordybningerne på siden.
- Opbevar frituren med lukket låg ⓬. På denne måde bliver det indvendige af frituren ved med at være rent og støvfrit.

Tips

Hjemmelavede pommes frites

- Kartoflerne, som skal bruges til frittering, skal være uden skader og må ikke spire.
- Til frittering skal der vælges "melede" eller "fortrinsvist fastkogende kartoffelsorter.
- Når kartoflerne er skrællet, skæres de i stykker efter ønske (skiver eller stave).
- Læg kartoflerne i vand ca. en time, før de skal anvendes. Derved udvandes en del af sukkeret, som er et af udgangspunkterne for dannelse af acrylamid.
- Lad kartoflerne tørre omhyggeligt.
- Fritter altid hjemmelavede pommes frites to gange:
- først 10-12 minutter ved 160°C, og derefter 3-4 minutter ved 170°C afhængigt af, hvor mørke du vil have dem.
- Dybfrosne pommes frites er forkogte og skal derfor kun fritteres én gang. Følg anvisningerne på pakken.

Dybfrostvarer

Dybfrostvarer (-16 til -18 °C) køler olien eller fedtet voldsomt ned, steger derfor ikke hurtigt nok og optager muligvis for meget olie eller fedt. Gå frem på følgende måde for at undgå dette:

- Fritter ikke for store mængder (se tabellen).
- Opvarm olien i mindst 15 minutter, før maden, du vil frittere, lægges i.
- Indstil temperaturregulatoren ❼ på temperaturen, som er angivet i denne betjeningsvejledning eller på emballagen til produktet, der skal fritteres.
- Lad dybfrostvarerne optø til rumtemperatur, før de fritteres. Fjern så meget is og vand som muligt, før du lægger maden, du vil frittere, i frituren.

⚠ *Obs!*

Luk altid friturelåget ⓬, før du sænker friturekurven ❷ ned i fedtet. Fare for forbrænding på grund af sprøjtende fedt!

- Læg langsomt og forsigtigt materialet ned i frituren, da dybfrostvarer kan få den varme olie eller det varme fedt til at sprøjte voldsomt og pludseligt.

Sådan slipper du for uønsket bismag

Nogle næringsmidler, især fisk, afgiver væske ved frittering. Disse væsker samler sig i fritureolien eller -fedtet og kan påvirke lugten og smagen, næste gang du fritterer i samme olie eller fedt.

Gå frem på følgende måde for at få olie og fedt, som er neutralt i smagen igen:

- Opvarm olien eller fedtet til 160°C, og læg to tynde skiver brød eller et par stilke persille i friturekurven ❷.

⚠ *Obs!*

Luk altid friturens låg ⓬, før friturekurven med persillen eller brødet sænkes ned i det varme fedt. Sprøjtende fedt fører til forbrændinger.

- Vent, til olien eller fedtet ikke bobler mere, og fjern så brødet og persillen med en skummeske. Nu er olien eller fedtet smagsneutralt igen.

Sund ernæring

Ernæringsforskere anbefaler anvendelse af vegetabilske olier og fedtstoffer, som indeholder umættede fedtsyrer (f.eks. linolsyre). Disse olier og fedstoffer mister dog deres positive egenskaber hurtigere end andre sorter og skal derfor udskiftes oftere. Gå frem efter følgende vejledende værdier:

- Skift olien eller fedtet regelmæssigt. Hvis du hovedsageligt bruger frituren til pommes frites og sier olien eller fedtet efter hver brug, kan du bruge det 10 til 12 gange.
- Brug dog ikke olien eller fedtet mere end seks måneder. Følg altid anvisningerne på emballagen.
- Generelt kan olien eller fedtet anvendes kortere tid, hvis du hovedsageligt frittere proteinholdige levnedsmidler som kød eller fisk.
- Bland ikke frisk olie med brugt.
- Udskift olien eller fedtet, hvis det skummer under opvarmning, udvikler skarp smag eller lugt, eller hvis det bliver mørkt og/eller udvikler en sirupsagtig konsistens.

Varmebeskyttelsesfunktion

Ved overophedning kobler varmebeskyttelsesfunktionen automatisk frituren fra. Kontrollampen ❻ lyser så kun på venstre side.

Det kan forekomme, hvis der ikke er tilstrækkelig eller slet ingen olie eller fedt i frituren, eller hvis der smeltes fast friturefedt i frituren.
Ved fast fedt kan varmeelementet ikke afgive varmen hurtigt nok.
Hvis friturens varmebeskyttelsesfunktion er koblet fra, skal du gøre følgende:

- Lad olien eller fedtet afkøle.
- Tryk forsigtigt med en lille skarp genstand på reset-knappen ⓭ på bagsiden af betjeningselementet. Nu kan frituren anvendes igen.

Garanti og service

På denne friture får du 3 års garanti fra købsdatoen. Frituren er produceret omhyggeligt og inden levering afprøvet samvittighedsfuldt. Opbevar kassebonen som bevis for købet. I garantitilfælde bedes du kontakte dit servicested pr. telefon. Kun på denne måde garanteres det, at tilsendelsen af varen er gratis. Garantien gælder kun for materiale- eller fabrikationsfejl, men ikke for sliddele eller skrøbelige dele som f.eks. kontakten eller akkumulatorer. Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervsmæssigt brug.
Ved misbrug og uhensigtsmæssig behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede service-afdeling, ophører garantien. Dine juridiske rettigheder indskrænkes ikke ved denne garanti.

(DK) **Kompernass Service Danmark**
Hornbækvej 473
DK-3080 Tikøb
Tel.: +45 4975 8454
Fax: +45 4975 8453
e-mail: support.dk@kompernass.com

Bortskaffelse

Smid aldrig frituren ud sammen med det normale husholdningsaffald. Dette produkt er underkastet det europæiske direktiv 2002/96/EF.

Bortskaf frituren hos et godkendt affaldsfirma eller på dit kommunale affaldsanlæg.
Følg de aktuelt gældende regler.
Kontakt affaldsordningen, hvis du er i tvivl.

Aflever alle emballagematerialer på et affaldsdepot, så miljøet skånes.

Importør

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Tabel fritteringstider

Tabellen angiver, hvilke mængder af et næringsmiddel du kan forarbejde ved frittering, og hvilken temperatur og fritteringstid, der kræves dertil. Hvis anvisningern på emballagen afviger fra denne tabel, skal du følge anvisningerne på emballagen.
Vi anbefaler at frittere med en maksimal temperatur på 170°C på grund af acrylamiddannelsen.

Temperatur	Fritteringsmateriale-type	Maksimummængde pr. frittering (stk.)		Fritteringstid (minutter)	
		Frisk	Dybfrost	Frisk	Dybfrost
160 °C	Hjemmelavede pommes frites (første frittering)	700 g	–	10-12	–
	Frisk fisk	500 g	–	5-7	–
170 °C	Chicken Wings	4-6	4-5	12-15	15-20
	Ostekroketter	5	4	4-5	6-7
	Små kartoffelkager	–	4	–	3-4
	Fritterede grønsager (svampe, blomkål)	10-12	–	2-3	–
	Hjemmelavede pommes frites (anden frittering)	700 g	–	3-4	–
	Pommes frites Dybfrost	–	550 g	–	7-9
180 °C	Forårsruller	3	2	6-7	10-12
	Chicken Nuggets	10-12	10	3-4	4-5
	Minisnacks	10-12	10	3-4	4-5
	Små kødboller	8-10	–	3-4	4-5
	Fiskestave	8-10	8	3-4	4-5
	Muslinger	15-20	15	3-4	3-4
	Panerede blæksprutteringe	10-12	10	3-4	4-5
	Indbagte fiskestykker	10-12	10	3-4	4-5
	Rejer	10-12	10	3-4	4-5
	Æbleringe	5	–	3-4	–
190 °C	Kartoffelchips	700 g	550 g	3-4	5-6
	Aubergineskiver	700 g	–	3-4	–
	Kartoffelkroketter	5	4	4-5	6-7
	Kød-/fiskekroketter	5	4	4-5	6-7
	Donuts	4-5	–	5-6	–
	Backcamembert (paneret)	2-4	–	2-3	–
	Cordon bleu	2	–	4-5	–
	Wienerschnitzel	2	–	3-4	–

INNHOLDSFORTEGNELSE SIDE

Sikkerhetsanvisninger 42

Hensiktsmessig bruk 43

Tekniske spesifikasjoner 43

Apparatbeskrivelse 43

Før første ibruktaking 43

Akrylamidlav tilberedning 43

Frityrsteking 43

Forberedelser....43

Fritere matvarer....44

Fast frityrfett....44

Etter frityrstekingen 45

Skifte frityrfett 45

Rengjøring 45

Tips 46

Lag pommes frites selv....46

Dypfryste matvarer....46

Hvordan bli kvitt uønsket ettersmak....47

Sunn mat....47

Varmebeskyttelsesfunksjon 47

Garanti og service 48

Deponering 48

Importør 48

Tabeller friteringstider 48

Les bruksanvisningen nøye før første gangen apparatet tas i bruk og oppbevar den for senere bruk. Hvis apparatet gis videre til en tredje person, må bruksanvisningen også følge med.

FRITYRKOKER MED KALDE SONER KH 2000

Sikkerhetsanvisninger

⚠ *Fare for elektriske støt!*

- Koble apparatet til en stikkontakt med spenning på 220-240 V ~ 50 Hz.
- Skadete støpsler eller strømledninger må skiftes av autorisert fagpersonale eller kundeservice med en gang for å unngå farer.
- Pass på at strømledningen aldri blir våt/fuktig ved bruk.

Dypp aldri betjenings-/varme-element og huset med strømkabel i vann, og rengjør aldr disse delene under rennende vann.

⚠ *Brannfare!*

- Ikke benytt apparatet i nærheten av varme overflater.
- Deler av apparatet vil bli hete under bruk. De må ikke berøres, det er fare for brannskader.
- Aldri la apparatet uten oppsikt mens det er i drift.

Bruk aldri vann for slukking!

- Gammelt eller tilsmusset fett eller olje kan selvantenne ved overoppvarming. Skift ut oljen eller fettet til rett tid. Ved brann, trekk ut støpselet og kvel det brennende fettet/den brennenden oljen med et teppe.

⚠ *Fare for personskade!*

- Dette apparatet er ikke ment for bruk av personer (også barn) som er innskrenket i sine fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangler erfaring eller vitende, unntatt når de er under oppsikt av en ansvarlig person som kan gi dem instrukser om hvordan apparatet betjenes.
- Barn må holder under oppsikt, slik at de ikke leker med apparatet.
- Ta vare på at apparatet står stabilt.
- I tilfelle at apparatet er falt ned eller har blitt skadet må det ikke tas i bruk igjen. Apparatet må da sjekkes av kvalifisert personale og repareres hvis nødvendig.
- Under friteringen avgis det varm damp, spesielt når du åpner lokket. Hold sikker avstand til dampen.
- Pass på at alle delene er helt tørre får du heller olje eller flytende fett i frityrgryten. Varm olje eller varmt fett vil da kunne sprute.
- Tørk alle matvarer godt før du legger de i frityrgryten. Varm olje eller varmt fett vil da kunne sprute.
- Vær spesielt forsiktig med frosne matvarer. Ta bort ale isklumper. Desto mer is som fortsatt befinner seg på matvarene, desto mer spruter den varme oljen/det varme fettet.

⚠ *Advarsel for skader til apparatet!*

- Fyll aldri på mer fett enn til MAX-merket, og aldri mindre enn MIN-merket i stålbeholderen ⑩. Pass på hver gang du slår på apparatet at det er tilstrekkelig fett eller olje i frityrgryten.

- Slå aldri på apparatet dersom det ikke er olje eller flytende fett i apparatet.
- Frityrgryten er kun egnet for frityrsteking av matvarer. Den er ikke designet for koking av væsker.

Hensiktsmessig bruk

Friteringsgryten er ment for bruk med matvarer i private hjem. Den er ikke ment for kommersiell eller industriell bruk.

Tekniske spesifikasjoner

Nettspenning:	220-240 V ~50 Hz
Nominell effekt:	1830-2180 W

Volumkapasiteter	
Oljs:	ca. 3 liter
Fast fett:	ca. 2,5 kg

Apparatbeskrivelse

❶ Vindu
❷ Friteringskurv
❸ Reguleringsknapp håndtak
❹ Håndtak
❺ Avtagbar betjenings-/varmeelement
❻ Kontrollys
❼ Trinnløs temperaturregulator med på/av funksjon
❽ Reguleringsknapp lokk
❾ Kabelrom
❿ Beholder av rustfritt stålEdelstahl-Behälter
⓫ Permanent-metallfilter
⓬ Apparatlokk
⓭ Reset-tast

Før første ibruktaking

Før du bruker frityrgryten for første gang, rengjør alle delene grundig og tørk dem nøye (se kapittel "Rengjøring").

Akrylamidlav tilberedning

Akrylamid er et stoff som muligens kan fremkalle kreft, det oppstår ved fritering av stivelsesholdige matvarer (ved temperaturer over 180°C) ved reaksjoner med aminosyrer.
Derfor må matvarer som inneholder stivelse, f. eks. poteter, ikke friteres med en temperatur som er høyere enn 170°C. Friter matvarer kun til de er gylne, ikke til de er brune eller mørke. Kun da vil du får acrylamid-lav tilberedning.

Frityrsteking

For bruk i denne frityrgryten anbefaler vi frityrolje eller flytende frityrfett. Du kan også bruke fast frityrfett. Les da først kapittelet "Fast frityrfett".

Forberedelser

1. Sett apparatet på et vannrett, jevn og stabil underlag.

ⓘ ***HENVISNING:***

Dersom du vil sette frityrgryten på komfyren under avtrekksvifta, pass da på at komfyren er slått av.

2. Trekk strømkabelen helt ut ab kabelrommet ❾.
3. Åpne lokket ⓬, ved å trykke sammen lokkets låseknaster ❽. Lokket ⓬ vil sprette opp.

4. Trekk håndtaket ❹ opp til du hører det går i lås. Ta ut frityrkurven ❷.
5. Fyll den tomme og tørre frityrgryten opp til MAX-merket i stålbeholderen ❿ med olje, flytende eller smeltet fett (ca. 3 liter olje eller 2,5 kg fast fett).

ⓘ *HENVISNING:*

Fyll aldri på mer fett enn til MAX-merket, og aldri mindre enn MIN-merket i stålbeholderen ❿.

⚠ Bland aldri ulike typer fett og olje! Frityren kan koke over!

6. Stikk støpselet i stikkontakten.

⚠ Strømkabelen må ikke komme i berøring med de varme delene i frityrgryten. Fare for elektrisk støt!

ⓘ *HENVISNING:*

Bruk kun oljer eller fett som er tydelig merket som ikke-skummende og egnet for frityrsteking. Denne informasjone finner du på pakken/etiketten.

7. Sett inn igjen frityrkurven ❷.
8. Lukk apparatlokket ⓬.

Fritere matvarer

1. Skyv temperaturregulatoren ❼ til ønsket temperatur. Alle kontrollampene ❻ vil tennes. Oljen eller fettet vil i løpet av 15 minutter varmes opp til ønsket temperatur. Når ønsket temperatur er nådd, slukkes kontrollampene ❻ unntatt en del på venstre kant, som viser at frityrgryten er klar.

ⓘ *HENVISNING:*

Den korrekte friteringstemperaturen finner du på etiketten på matvarene du bruker, eller i tabellen i denne bruksanvisningen.

2. Trekk håndtaket ❹ opp til du hører det går i lås.
3. Åpne lokket ⓬, ved å trykke sammen lokkets låseknaster ❽.
4. Ta ut frityrkurven ❷ og legg i det som skal frityrstekes.
5. Sett forsiktig inn igjen friteringskurven ❷ i frityrgryten.
6. Lukk apparatlokket ⓬. Den må høres å gripe inn.
7. Skyv låseknasten på håndtaket ❸ bakover. Nå kan håndtaket ❹ senkes ned. Frityrkurven ❷ vil da senkes ned i den varme oljen/det varme fettet.

ⓘ *HENVISNING:*

Gjennom vinduet ❶ i lokket ⓬ kan du overvåke friteringsprosessen.

Fast frityrfett

For å forhindre at fettet spruter og at apparatet blir for varmt, vennligst goreta følgende beskyttende tiltak:

- Ved bruk av nytt fett, smelt fettblokken først langsomt ved lav varme i en vanlig stekepanne. Hell det smeltede fettet forsiktig over i frityrgryten. Sett først inn støpselet og slå så på frityrgryten.
- Etter bruk, oppbevar frityrgryten med det stivnede fettet ved romtemperatur.

Dersom fettet blir for kaldt, kan det sprute når det varmes opp på nytt! For å forhindre det, stikk først noen hull i det faste fettet ved hjelp av en trepinne eller plaststav. Pass da på at varmeelementet ikke blir skadet.

- For å smelte fettet, skyv temperaturregulatoren ❼ til 150°C. Indikatorlampen ❻ lyser opp.
- Vent til alt fettet er smeltet. Still så inn den ønskede friteringstemperaturen.

Etter frityrstekingen

- Når den friterte maten er ferdig, trekk håndtaket ❹ opp til låseknasten på håndtaket ❸ går i lås.
- La friteringskurven ❷ stå i denne posisjonen for å få dryppe av.
- Skyv temperaturregulatoren ❼ til venstre til anslag ("OFF"). Frityrkurven er nå slått av. Trekk støpselet ut av stikkontakten.
- Når friteringskurrven har dryppet av, åpne lokket ⓬ ved å trykke sammen låseknastene ❽.
- Løft friteringskurven ❷ forsiktig ut av frityrgryten. Om nødvendig, rist av overflødig olje eller fett over frityrgryten.
- Legg den frityrstekte maten i en skål eller en sil (legg i absorberende tørkepapir!)

Dersom frityrgryten ikke brukes regelmessig, anbefales det at oljen eller det flytende fettet oppbevares etter avkjøling i tette flasker, helst i kjøleskap eller på et annet kjølig sted. Fyll på flaskene gjennom en fin sil, for å fjerne matsmuler fra oljen/fettet.

Skifte frityrfett

Skift først oljen når den er helt avkjølt. Fast fett må fortsatt være flytende, slik at det kan helles over.

- Åpne lokket ⓬.
- Ta ut friteringskurven ❷.
- Ta ut kontroll-/varmeelementet ❺. Legg betjenings-/varmeelementet ❺ på et rent og tørt sted.
- Ta stålbeholderen ⓾ med olje eller fett forsiktig ut av frityrgryten.
- Hell oljen eller fettet i egnede beholdere, for eksempel flasker.

ⓘ *HENVISNING:*

Gammelt fett eller olje skal ikke kastes i husholdningsavfallet eller i komposten. Vennligst bruk samlestasjoner for spesialavfall som du finner i din kommune.

- Rengjør alle deler av frityrgryten grundig, som beskrevet i kapittelet "Rengjøring".
- Fyll på ny olje eller fett som beskrevet i kapittelet "Frityrsteking".

Rengjøring

⚠ *Fare!*

Trekk ut støpselet før rengjøring.

La frityrgryten avkjøle seg.

For enklere rengjøring, ta frityrgryten fra hverandre.

1. Åpne lokket ⓬ og trekk det opp og av.
2. Trekk håndtaket ❹ opp til du hører det går i lås. Ta ut friteringskurven ❷.
3. Trekk betjenings-/varmeelemetet ❺ opp av føringsskinnen. Legg betjenings-/varmeelementet ❺ på et rent og tørt sted.
4. Ta ut stålbeholderen ⓾ og fjern fett eller olje.

⚠ Dypp aldri betjeningselement, strømkabel eller huset i vann, rengjør aldri disse delene under rennende vann! Rengjør disse delene med en fuktig klut dersom det trengs.

- Lokket ⑫ friteringskurven ❷ og stålbeholderen ⑩ kan du vaske i oppvaskmaskin. De tåler oppvaskmaskin.
- Rengjør huset med en fuktig klut. Ved behov påføres kluten et mildt oppvaskmiddel.
- For rengjøring av delene må det ikke brukes etsende eller skurende rengjøringsmidler eller materialer som skurepulver og stålull.
- Sett sammen frityrgryten i motsatt rekkefølge.
- Rull sammen strømkabelen og legg den sammen med støpselet i kabelrommet ❾.
- Løft apparatet ved hjelp av de innfelte håndtakene på siden.
- Apparatet må lagres med lukket apparatlokk ⑫. Slik bilr frityren ren og fri for støv på innsiden.

Tips

Lag pommes frites selv

- Poteter som skal frityrstekes må være feilfrie og uten spirer.
- For frityrsteking bør det brukes "melne" eller "hovedsaklig faste" typer poteter.
- Etter skrelling av potetene deles de opp som du ønsker (striper eller skiver).
- Legg potetene i vann va. en time før de brukes. Derves vil en del av sukkeret løses opp, det er et av utgangsproduktene for dannelse av akrylamid.
- Tørk potetene nøye.
- Når du lager pommes frites skal du alltid steke de to ganger:
- først 10-12 minutter ved 160°C, og så 3-4 minutter ved 170°C, alt etter ønsket bruningsgrad.
- Frosne pommes frites er forhåndskokte og skal bare frityrstekes bare en gang. Følg anvisningene på pakningen.

Dypfryste matvarer

Frosne matvarer for frityrsteking (-16 til -18 °C) vil kjøle ned oljen/fettet vesentlig, vil derfor ikke stekes raskt nok og kan derved kanskje ta opp for mye olje/fett. For å unngå det gå frem som følger:

- Ikke frityrstek for store mengder på en gang (se tabell).
- Forvarm oljen minst 15 minutter før du har i maten som skal frityrstekes.
- Still temperaturregulatoren ❼ på temperaturen som angitt i denne bruksanvisningen, eller på pakningen for maten.
- La helst frosne matvarer tine opp ves romtemperatur før de frityrstekes. Fjern så mye is og vann som mulig før du legger maten i frityrgryten.

⚠ *Obs !*

Lukk alltid lokket ⑫ før du senker frityrkurven ❷ ned i det varme fettet. Fare for forbrenning gjennom sprutende fett!

- Legg helst maten forsiktig og langsomt ned i frityrgryten, da frosne matvarer kan få oljen/fettet til å boble heftig og plutselig.

Hvordan bli kvitt uønsket ettersmak

Noen matvarer, spesielt fisk, vil avgi væske ved frityrsteking. Denne væsken samler seg i frityroljen eller -fettet, og kan føre til at mat som senmere stekes i samme olje/fett får tilført uønsket lukt eller smak.

Gå frem som følgende for å få olje/fett som på nytt er smaksmessig nøytral:

- Oppvarm oljen eller fettet til 160°C og sett to tynne skiver brød eller et par små grener persille inn i friteringskurven ❷.

⚠ *Obs !*

Lukk absolutt lokket ⓬ før du senker ned frityrkurven med persille eller brød i det varme fettet. Sprutende fett kan gi brannskader.

Vent til oljen eller fettet ikke bobler mer, og fjern brød eller persille med en gaffel e.l. Oljen eller fettet er nå på nytt smaksmessig nøytral.

Sunn mat

Ernæringsvitenskapelig anbefales bruk av planteoljer eller -fett, som inneholder umettede fettsyrer (som f.eks. linolsyre). Likevel mister slike oljer/fett sine positive egenskaper raskere enn andre typer, og må derfor skiftes oftere. Orienter deg etter følgende retningslinjer:

- Skift olje eller fett regelmessig. Dersom du stort sett bare lager pommes frites med frityrgryten og passert på å sile oljen/fettet etter hver bruk, kan den brukes 10 - 12 ganger.
- Bruk aldri olje eller fett i mer enn seks måneder. Pass på å også følge anvisningene på pakken/etiketten.
- Generelt vil olje og fett kunne brukes kortere dersom den hovedsaklig benyttes til proteinholdige matvarer som kjøtt eller fisk.
- Blande aldri ny olje med brukt.
- Skift ut oljen eller fettet dersom den skummer ved bruk eller dersom det utvikles en kraftig smak eller lukt, eller dersom den blir mørk og/eller får en sirupsaktig konsistens.

Varmebeskyttelsesfunksjon

Ved overoppvarming vil en varmebeskyttelsesfunksjon koble ut apparatet. Kontrillampene ❻ vil da bare lyse på venstre side.

Dette kan skje dersom det er ingen eller for lite olje eller fett i frityrgryten, eller dersom det smeltes fast frityrfett i frityrgryten.
Ved fast fett kan varmeelementet ikke raskt nok lede bort den utviklede varmen.
Dersom varmebeskyttelsesfunksjonen har koblet ut apparatet, gå frem som følger:

- La oljen eller fettet kjøles av.
- Trykk med en spiss gjenstand forsiktig på resettasten ⓭ på baksiden av betjeningselementet. Apparatet kan nå brukes på nytt.

Garanti og service

Du får garanti på dette apparatet som gjelder i 3 år etter kjøpsdato. Apparatet har blitt produsert omhyggelig og har blitt kontrollert nøye før levering. Oppbevar kassakvitteringen som bevis for kjøpet. Hvis du har garantikrav må du ta telefonisk kontakt med serviceavdelingen som er ansvarlig for deg. Kun slik er det mulig å garantere at apparatet ditt kan sendes inn til oss uten at det oppstår kostnader for deg.
Denne garantien gjelder kun for material- eller produksjonsfeil, ikke for slitasje eller for skader på ømfintlige deler, f.eks. brytere eller akkumulatorer. Produktet er utelukkende ment for privat og ikke for yrkesmessig bruk.
Ved uriktig og ufagmessig behandling, bruk av vold og ved inngrep som ikke har blitt utført av vår autoriserte servicefilial forfaller garantien. Dine lovmessige rettigheter er ikke innskrenket av denne garantien.

(NO) **Kompernaß Service Norway**
Telefon: 0047 35 58 35 50
e-mail: support.no@kompernass.com

Deponering

Kast aldri apparatet sammen med vanlig hverdagsavfall. Dette produktet er underlagt direktivet 2002/96/EF om kasserte elektriske og elektroniske produkter (EE-avfall).

Deponer apparatet hos en tillatt avfallsbedrift eller hos den ansvarlige avfallsinstitusjonen.
Observer de gjeldende forskriftene.
Hvis du er i tvil skal du kontakte det kommunale fjerningsvesenet ditt.

Kildesorter all emballasje før du kaster den.

Importør

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Tabeller friteringstider

Tabellen angir hvilke mengder av matvarer du kan bruke pr. friteringsrunde, og hvilken temperatur og friteringstid du skal bruke. Dersom anvisningene på pakke/etikett på matvarene avviker fra denne tabellen, skal du følge anvisningene på pakke/etikett.
Vi anbefaler at det ikke brukes temperatur over 170 °C ved frityrsteking, dette på grunn av faren for akrylamiddannelse.

Temperatur	Type friteringsmat	Maks. mengde pr. friteringsomgang (stk.)		Friteringstid (minutter)	
		Ferske	Frosne	Ferske	Frosne
160 °C	Selvlagede pommes frites (første friteringsgjennom-gang)	700 g	–	10-12	–
	Fersk fisk	500 g	–	5-7	–
170 °C	Chicken Wings	4-6	4-5	12-15	15-20
	Ostekroketter	5	4	4-5	6-7
	Små potetballer	–	4	–	3-4
	Friterte grønnsaker (Sopp, blomkål)	10-12	–	2-3	–
	Selvlagede pommes frites (annen friteringsgjennomgang)	700 g	–	3-4	–
	Pommes frites frosne	–	550 g	–	7-9
180 °C	Vårruller	3	2	6-7	10-12
	Chicken Nuggets	10-12	10	3-4	4-5
	Minisnacks	10-12	10	3-4	4-5
	Kjøttboller (små)	8-10	–	3-4	4-5
	Fiskepinner	8-10	8	3-4	4-5
	Skjell	15-20	15	3-4	3-4
	Paneret blekksprutringer	10-12	10	3-4	4-5
	Innbakte fiskestykker	10-12	10	3-4	4-5
	Reker	10-12	10	3-4	4-5
	Epleringer	5	–	3-4	–
190 °C	Potetchips	700 g	550 g	3-4	5-6
	Auberginerskiver	700 g	–	3-4	–
	Potetkroketter	5	4	4-5	6-7
	Kjøtt-/fiskekroketter	5	4	4-5	6-7
	Donuts	4-5	–	5-6	–
	Camembert (panert)	2-4	–	2-3	–
	Cordon bleu	2	–	4-5	–
	Wienerschnitzel	2	–	3-4	–

Περιεχόμενα Σελίδα

Υποδείξεις ασφαλείας 52

Σκοπός χρήσης 53

Τεχνικά χαρακτηριστικά 53

Περιγραφή συσκευής 53

Πριν την πρώτη χρήση 53

Προετοιμασία χωρίς ακρυλαμίδη 53

Τηγάνισμα 53

Προετοιμασίες 53

Τηγάνισμα τροφίμων....54

Στερεό λίπος τηγανίσματος 54

Μετά το τηγάνισμα 55

Αλλαγή λίπους τηγανίσματος 55

Καθαρισμός 55

Υποδείξεις 56

Χειροποίητες πατάτες τηγανητές....56

Κατεψυγμένα 56

Πως θα αποφύγετε τις ανεπιθύμητες δευτερεύουσες γεύσεις 57

Υγιεινή διατροφή 57

Λειτουργία προστασίας από την υψηλή θερμοκρασία 57

Εγγύηση και σέρβις πελατών 58

Απομάκρυνση 58

Εισαγωγέας 58

Πίνακας χρόνων τηγανίσματος 58

Φυλάξτε αυτή την οδηγία για ερωτήσεις που θα προκύψουν αργότερα – και σε περίπτωση παράδοσης της συσκευής δώστε την επίσης σε αυτούς που θα την αποκτήσουν!

ΦΡΙΤΕΖΑ ΜΕ ΨΥΧΡΗ ΖΩΝΗ KH 2000

Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ *Κίνδυνος από ηλεκτροπληξία!*

- Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα με μια τάση δικτύου 220-240 V ~ 50 Hz.
- Τα βύσματα ή καλώδια δικτύου με βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο ειδικό προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
- Προσέχετε ώστε ο αγωγός δικτύου κατά τη λειτουργία να μην βρέχεται ή υγραίνεται ποτέ κατά τη λειτουργία.

Ποτέ μη βυθίζετε το στοιχείο χειρισμού/θέρμανσης και την επικάλυψη με τον αγωγό δικτύου σε νερό και μην καθαρίζετε αυτά τα τμήματα κάτω από ρέον νερό.

⚠ *Κίνδυνος πυρκαγιάς!*

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε καυτές επιφάνειες.
- Κατά τη χρήση κάποια τμήματα της συσκευής καίνε. Μην τα αγγίζετε ώστε να αποφεύγετε εγκαύματα.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή κατά τη λειτουργία χωρίς επιτήρηση.

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε νερό για το σβήσιμο!

- Το παλιό ή ακάθαρτο λίπος ή λάδι αυτο-αναφλέγεται σε περίπτωση υπερθέρμανσης. Αλλάζετε τακτικά και έγκαιρα το λάδι και λίπος. Σε περίπτωση πυρκαγιάς τραβήξτε το βύσμα και περιορίστε το φλεγόμενο λίπος και λάδι καλύπτοντας τα.

⚠ *Κίνδυνος τραυματισμού!*

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με περιορισμένες, φυσικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ ή με έλλειψη γνώσεων, εκτός εάν επιτηρούνται μέσω ενός υπεύθυνου ατόμου για την ασφάλειά τους ή εάν αυτά τα άτομα έχουν λάβει υποδείξεις για το πως χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φροντίστε για μια ασφαλή θέση της συσκευής.
- Στην περίπτωση που η συσκευή έχει πέσει κάτω ή έχει βλάβη, δεν επιτρέπεται πλέον να την θέτετε σε λειτουργία. Παραδώστε τη συσκευή προς έλεγχο και επισκευή σε εξειδικευμένο προσωπικό.
- Κατά τη διαδικασία τηγανίσματος απελευθερώνεται καυτός ατμός, κυρίως όταν ανοίγετε το καπάκι. Κρατάτε μια απόσταση ασφαλείας από τον ατμό.
- Εξασφαλίζετε ότι όλα τα τμήματα είναι εντελώς στεγνά πριν βάλετε λάδι ή υγρό λίπος στη φριτέζα. Αλλιώς εκτοξεύεται καυτό λάδι ή λίπος.
- Στεγνώνετε όλα τα τρόφιμα προσεκτικά πριν τα βάλετε στη φριτέζα. Αλλιώς εκτοξεύεται καυτό λάδι ή λίπος.
- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με τα κατεψυγμένα τρόφιμα. Απομακρύνετε όλα τα τεμάχια πάγου. Όσο περισσότερος πάγος υπάρχει στα τρόφιμα, τόσο περισσότερο εκτοξεύεται καυτό λάδι ή λίπος.

⚠ *Προειδοποίηση για βλάβες στη συσκευή!*

- Ποτέ μη γεμίζετε περισσότερο λίπος από ότι έως το σύμβολο του μέγιστου MAX και ποτέ λιγότερο από ότι δείχνει το σύμβολο του ελάχιστου MIN, στο δοχείο από ανοξείδωτο ατσάλι ⑩. Προσέχετε σε κάθε ενεργοποίηση ώστε να υπάρχει επαρκές λίπος ή λάδι στη φριτέζα.
- Ποτέ μην ενεργοποιείτε τη συσκευή όταν δεν υπάρχουν μέσα λάδι ή υγρό λίπος.
- Η φριτέζα είναι κατάλληλη μόνο για τηγάνισμα τροφίμων. Δεν έχει σχεδιαστεί για το μαγείρεμα υγρών.

Σκοπός χρήσης

Η φριτέζα έχει σχεδιαστεί για το τηγάνισμα τροφίμων στο ιδιωτικό νοικοκυριό. Δεν έχει σχεδιαστεί για επαγγελματική ή βιομηχανική χρήση.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση δικτύου: 220-240 V ~50 Hz
Ονομαστική ισχύς: 1830-2180 W

Απόδοση
Λάδι: περ. 3 λίτρα
Στερεό λίπος: περίπου 2,5 κιλά

Περιγραφή συσκευής

❶ Παράθυρο παρακολούθησης
❷ Καλάθι
❸ Πλήκτρο ασφάλισης λαβής
❹ Λαβή
❺ Αποσπώμενο στοιχείο χειρισμού/ θέρμανσης
❻ Λυχνία ελέγχου
❼ Ρυθμιστής θερμοκρασίας χωρίς βαθμίδες με λειτουργία On/Off
❽ Πλήκτρο απασφάλισης καλύμματος
❾ Θήκη καλωδίου
❿ Δοχείο από ανοξείδωτο ατσάλι
⓫ Μόνιμο μεταλλικό φίλτρο
⓬ Κάλυμμα συσκευής
⓭ Πλήκτρο επαναφοράς Reset

Πριν την πρώτη χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα για πρώτη φορά, παρακαλούμε καθαρίστε τα μεμονωμένα τμήματα λεπτομερώς και στεγνώστε τα προσεκτικά (βλέπε Κεφάλαιο "Καθαρισμός").

Προετοιμασία χωρίς ακρυλαμίδη

Η ακρυλαμίδη είναι πιθανώς μια καρκινογενής ουσία η οποία δημιουργείται κατά το τηγάνισμα τροφίμων που περιέχουν άμυλο (σε θερμοκρασίες άνω των 180°C) μέσω αντιδράσεων με αμινοξέα. Γι' αυτό τηγανίζετε τρόφιμα με άμυλο όπως στο παράδειγμα για τις τηγανητές πατάτες, όσο γίνεται σε μια θερμοκρασία κάτω των 170°C. Το προϊόν τηγανίσματος πρέπει κατά το τηγάνισμα να γίνεται μόνο χρυσοκίτρινο αντί σκούρο κίτρινο ή καφέ. Μόνο έτσι επιτυγχάνετε μια προετοιμασία χωρίς ακρυλαμίδη.

Τηγάνισμα

Για τη χρήση σε αυτή τη φριτέζα προτείνουμε λάδι τηγανίσματος ή υγρό λίπος τηγανίσματος. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε στερεό λίπος τηγανίσματος. Για αυτό διαβάστε πρώτα το Κεφάλαιο „Στερεό λίπος τηγανίσματος".

Προετοιμασίες

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια οριζόντια, ίσια και σταθερή επιφάνεια.

ⓘ *ΥΠΟΔΕΙΞΗ:*

Όταν θέλετε να τοποθετήσετε τη φριτέζα κάτω από τον απορροφητήρα στο μάτι, προσέξτε ώστε το μάτι να είναι απενεργοποιημένο.

2. Τραβήξτε το καλώδιο δικτύου εντελώς από τη θήκη καλωδίου ❾.
3. Ανοίξτε το καπάκι συσκευής ⓬, πιέζοντας το πλήκτρο απασφάλισης του καπακιού ❽. Το καπάκι συσκευής ⓬ αναπηδά.
4. Τραβήξτε τη λαβή ❹ προς τα επάνω έως ότου κουμπώσει με ήχο. Βγάλτε έξω το καλάθι τηγανίσματος ❷.
5. Γεμίστε τη στεγνή και άδεια φριτέζα έως το σύμβολο MAX στο δοχείο από ανοξείδωτο ατσάλι ⓾ με λάδι, υγρό ή λιωμένο λίπος (περ. 3 λ. λάδι ή περ. 2,5 κιλά στερεό λίπος).

ⓘ *ΥΠΟΔΕΙΞΗ:*

Ποτέ μην γεμίζετε περισσότερο λίπος από ότι έως το σύμβολο του μέγιστου MAX και ποτέ λιγότερο από ότι δείχνει το σύμβολο του ελάχιστου MIN στο δοχείο από ανοξείδωτο ατσάλι ⑩.

⚠ Ποτέ μην αναμειγνύετε διαφορετικά είδη λίπους ή λαδιού! Η φριτέζα θα μπορούσε να αρχίζει να κοχλάζει.

6. Βάλτε το βύσμα στην πρίζα.

⚠ Το καλώδιο δικτύου δεν επιτρέπεται να έρχεται σε επαφή με καυτά τμήματα της φριτέζας. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας !

ⓘ *ΥΠΟΔΕΙΞΗ:*

Χρησιμοποιείτε μόνο λάδια ή λίπη τα οποία θεωρούνται σαφώς όχι αφρίζοντα και που ενδείκνυνται για τηγάνισμα. Αυτή την πληροφορία θα τη βρείτε στη συσκευασία ή στην ετικέτα.

7. Τοποθετήστε πάλι το καλάθι τηγανίσματος ❷.
8. Κλείστε το κάλυμμα συσκευής ⑫.

Τηγάνισμα τροφίμων

1. Ωθήστε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας ❼ στην επιθυμητή θερμοκρασία. Ολόκληρη η λυχνία ελέγχου ❻ ανάβει. Το λάδι ή λίπος ζεσταίνεται εντός 15 λεπτών και επιτυγχάνει την επιθυμητή θερμοκρασία. Όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία, σβήνει η λυχνία ελέγχου ❻ εκτός ενός τμήματος στο αριστερό άκρο όπου εμφανίζεται η ετοιμότητα της φριτέζας.

ⓘ *ΥΠΟΔΕΙΞΗ:*

Θα βρείτε τη σωστή θερμοκρασία φριτέζας στη συσκευασία του προϊόντος τηγανίσματος ή στον πίνακα αυτής της οδηγίας λειτουργίας.

2. Τραβήξτε τη λαβή ❹ προς τα επάνω έως ότου κουμπώσει με ήχο.
3. Ανοίξτε το καπάκι συσκευής ⑫, πιέζοντας το πλήκτρο απασφάλισης του καπακιού ❽.
4. Βγάλτε έξω το καλάθι τηγανίσματος ❷ και βάλτε μέσα το προϊόν τηγανίσματος.
5. Τοποθετήστε πάλι προσεκτικά το καλάθι τηγανίσματος ❷ στη φριτέζα.
6. Κλείστε το κάλυμμα συσκευής ⑫. Αυτό πρέπει να κουμπώσει με ήχο.
7. Ωθήστε το πλήκτρο ασφάλισης της λαβής ❸ προς τα πίσω. Τώρα μπορεί η λαβή ❹ να χαμηλώσει. Το καλάθι τηγανίσματος ❷ χαμηλώνει μαζί στο καυτό λάδι ή λίπος.

ⓘ *ΥΠΟΔΕΙΞΗ:*

Μέσω του παραθύρου παρακολούθησης ❶ στο καπάκι συσκευής ⑫ μπορείτε να παρακολουθείτε τη διαδικασία τηγανίσματος.

Στερεό λίπος τηγανίσματος

Για να αποφύγετε εκτόξευση του λίπους και για να μη γίνει πολύ καυτή η συσκευή, παρακαλούμε ακολουθήστε τα κατωτέρω προληπτικά μέτρα:

- Σε χρήση φρέσκου λίπους, λιώστε τους κύβους λίπους πρώτα αργά σε μικρή θερμοκρασία σε ένα κανονικό τηγάνι. Χύστε προσεκτικά το λιωμένο λίπος μέσα στη φριτέζα. Μόνο μετά εισάγετε το βύσμα και ενεργοποιείτε τη φριτέζα.
- Μετά τη χρήση φυλάτε τη φριτέζα μαζί με το λίπος που έχει πάλι γίνει στερεό σε θερμοκρασία δωματίου.

Όταν το λίπος είναι πολύ κρύο, μπορεί σε εκ νέου λιώσιμο να εκτοξευτεί! Για να εμποδιστεί αυτό κάντε με ένα ξυλάκι ή πλαστική ράβδο μερικές τρύπες στο λίπος που έχει πάλι σκληρύνει. Προσέξτε ώστε το θερμαντικό στοιχείο να μην πάθει βλάβη.

- Για να λιώσετε το λίπος, ωθήστε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας ❼ στους 150°C. Η λυχνία ελέγχου ❻ ανάβει.
- Περιμένετε έως ότου λιώσει όλο το λίπος. Μόνο μετά ρυθμίζετε την επιθυμητή θερμοκρασία τηγανίσματος.

Μετά το τηγάνισμα

- Όταν το προϊόν τηγανίσματος είναι έτοιμο τραβήξτε τη λαβή ❹ προς τα επάνω έως ότου το πλήκτρο ασφάλισης της λαβής ❸ κουμπώσει.
- Αφήστε το καλάθι τηγανίσματος ❷ να στραγγίξει σε αυτή τη θέση.
- Ωθήστε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας ❼ έως το στοπ προς τα αριστερά („OFF“). Η φριτέζα είναι τώρα απενεργοποιημένη. Τραβήξτε το βύσμα δικτύου από την πρίζα δικτύου.
- Όταν το προϊόν τηγανίσματος έχει στραγγίξει ανοίξτε το καπάκι συσκευής ⓬, πιέζοντας το πλήκτρο απασφάλισης του καπακιού ❽.
- Σηκώστε το καλάθι τηγανίσματος ❷ προσεκτικά από τη φριτέζα. Εάν είναι απαραίτητο τινάξτε το παραπάνω λάδι ή λίπος πάνω από τη φριτέζα.
- Βάλτε το προϊόν τηγανίσματος σε ένα μπολ ή σε ένα σουρωτήρι (προβλέψτε με απορροφητικό χαρτί κουζίνας!)

Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη φριτέζα τακτικά, προτείνεται να φυλάτε το λάδι ή το υγρό λίπος μόλις κρυώσει σε καλά κλεισμένες φιάλες κατά προτίμηση μέσα στο ψυγείο ή σε ένα άλλο δροσερό σημείο. Γεμίζετε τις φιάλες μέσω ενός λεπτού σουρωτηριού ώστε να απομακρύνετε υπολείμματα τροφίμων από το λάδι ή το λίπος.

Αλλαγή λίπους τηγανίσματος

Αλλάξτε το λάδι μόνο όταν έχει κρυώσει εντελώς. Το στερεό λίπος πρέπει να είναι ακόμα υγρό έτσι ώστε να μπορείτε να το μεταφέρετε αλλού.

- Ανοίξτε το καπάκι συσκευής ⓬.
- Απομακρύνετε το καλάθι τηγανίσματος ❷.
- Απομακρύνετε το στοιχείο χειρισμού/ το θερμαντικό στοιχείο ❺. Τοποθετήστε το στοιχείο χειρισμού/ θέρμανσης ❺ σε ένα καθαρό και στεγνό σημείο.
- Απομακρύνετε προσεκτικά το δοχείο από ανοξείδωτο ατσάλι ⓾ με το λάδι ή λίπος έξω από τη φριτέζα.
- Χύστε το λάδι ή λίπος σε κατάλληλα δοχεία, για παράδειγμα σε φιάλες.

ⓘ *ΥΠΟΔΕΙΞΗ:*

Το παλιό λίπος ή λάδι δεν ανήκει στα οικιακά απορρίμματα ή στα σημεία συλλογής λιπασμάτων οργανικής προέλευσης. Παρακαλούμε ενημερωθείτε στη διαχείριση της κοινότητας ή της πόλης σας για τα σημεία συλλογής.

- Καθαρίζετε όλα τα εξαρτήματα της φριτέζας λεπτομερώς όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο „Καθαρισμός“.
- Γεμίζετε με νέο λάδι ή λίπος τη φριτέζα όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο "Τηγάνισμα".

Καθαρισμός

⚠ *Κίνδυνος!*

Τραβήξτε το βύσμα πριν από το καθάρισμα από την πρίζα.

Αφήστε τη φριτέζα να κρυώσει.

Για τον εύκολο καθαρισμό, αποσυναρμολογήστε τη φριτέζα:

1. Ανοίξτε το καπάκι συσκευής ⓬ και τραβήξτε το προς τα επάνω και έξω.
2. Τραβήξτε τη λαβή ❹ προς τα επάνω έως ότου κουμπώσει με ήχο. Απομακρύνετε το καλάθι τηγανίσματος ❷.
3. Τραβήξτε το στοιχείο χειρισμού/ θέρμανσης ❺ προς τα επάνω έξω από τη γραμμή οδήγησης. Τοποθετήστε το στοιχείο χειρισμού/ θέρμανσης ❺ σε ένα καθαρό και στεγνό σημείο.
4. Απομακρύνετε το δοχείο από ανοξείδωτο ατσάλι ⓾ και απομακρύνετε το λίπος και λάδι.

⚠ Ποτέ μη βυθίζετε το στοιχείο χειρισμού, το καλώδιο δικτύου ή την επικάλυψη σε νερό, ποτέ μην τα καθαρίζετε κάτω από ρέον νερό! Καθαρίζετε αυτά τα εξαρτήματα εάν χρειάζεται με ένα νωπό πανί.

- Το καπάκι συσκευής ⓬, το καλάθι τηγανίσματος ❷ και το δοχείο από ανοξείδωτο ατσάλι ❿ μπορείτε να τα πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων. Είναι κατάλληλα για πλύση σε πλυντήριο πιάτων.
- Καθαρίζετε την επικάλυψη με ένα νωπό πανί. Εάν χρειάζεται βάλτε ένα απαλό καθαριστικό μέσο στο πανί.
- Για τον καθαρισμό των εξαρτημάτων μη χρησιμοποιείτε επιθετικά ή τριβικά καθαριστικά μέσα / εργαλεία όπως γάλα καθαρισμού ή ατσαλόμαλλο.
- Συναρμολογήστε πάλι τη φριτέζα ακολουθώντας την αντίστροφη σειρά.
- Τυλίξτε το καλώδιο δικτύου και εισάγετε το μαζί με το βύσμα στη θήκη καλωδίου ❾.
- Σηκώστε τη συσκευή με τη βοήθεια των πλευρικών υποδοχών μεταφοράς.
- Αποθηκεύετε τη συσκευή με κλειστό κάλυμμα συσκευής ⓬. Έτσι παραμένει το εσωτερικό της φριτέζας καθαρό και χωρίς σκόνη.

Υποδείξεις

Χειροποίητες πατάτες τηγανητές

- Οι πατάτες που προβλέπονται για τηγάνισμα πρέπει να είναι φρέσκες και ομοιόμορφες.
- Για το τηγάνισμα πρέπει να χρησιμοποιούνται είδη πατάτας που είναι λίγο "ώριμα" ή " σκληρά".
- Αφού ξεφλουδίσετε τις πατάτες κόβετε την αντίστοιχη επιθυμητή ποσότητα (λωρίδες ή φέτες).
- Τις πλένετε πριν συνεχίσετε περ. για μια ώρα. Έτσι φεύγει ένα τμήμα της ζάχαρης, η οποία είναι μια από τις ουσίες στην οποία οφείλεται η δημιουργία της ακρυλαμίδης.
- Αφήστε τις πατάτες να στεγνώσουν αρκετά.
- Τηγανίζετε τις σπιτικές πατάτες δύο φορές:
- πρώτα για 10 - 12 λεπτά στους 160 °C και μετά για 3 - 4 λεπτά στους 170 °C, ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ροδίσματος.
- Οι κατεψυγμένες πατάτες είναι προτηγανισμένες και για το λόγο αυτό πρέπει να τηγανιστούν μόνο μια φορά. Ακολουθείστε τις οδηγίες στη συσκευασία.

Κατεψυγμένα

Τα κατεψυγμένα προϊόντα τηγανίσματος (-16 έως -18 °C) κρυώνουν το λάδι ή λίπος αρκετά, έτσι αυτό δεν ζεσταίνεται αρκετά γρήγορα και γι'αυτό αυτά τα τρόφιμα απορροφάνε πιθανώς πάρα πολύ λάδι ή λίπος. Για να το αποφύγετε αυτό, ακολουθείστε την εξής διαδικασία:

- Μην τηγανίζετε μεγαλύτερες ποσότητες σε μια δόση (βλέπε πίνακα).
- Ζεσταίνετε το λάδι τουλάχιστο 15 λεπτά πριν βάλετε μέσα το προϊόν τηγανίσματος.
- Θέστε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας ❼ στην δοθείσα σε αυτή την οδηγία χειρισμού ή στη συσκευασία του προϊόντος τηγανίσματος, θερμοκρασία.
- Κατά προτίμηση αφήστε το κατεψυγμένο προϊόν πριν από το τηγάνισμα να παραμείνει για λίγο σε θερμοκρασία δωματίου. Απομακρύνετε όσο περισσότερο γίνεται τον πάγο ή το νερό, πριν βάλετε το προϊόν τηγανίσματος μέσα στη φριτέζα.

⚠ *Προσοχή!*

Κλείνετε πάντα το καπάκι συσκευής ⓬, πριν βυθίσετε το καλάθι τηγανίσματος ❷ στο καυτό λίπος. Κίνδυνος εγκαύματος μέσω λίπους που πιτσιλάει!

- Βάζετε το προϊόν τηγανίσματος όσο γίνεται πιο αργά και προσεκτικά μέσα στη φριτέζα, διότι το καυτό λάδι ή λίπος μπορεί να εκτοξευθεί απότομα και με δύναμη.

Πως θα αποφύγετε τις ανεπιθύμητες δευτερεύουσες γεύσεις

Μερικά τρόφιμα κυρίως το κρέας, βγάζουν κατά το τηγάνισμα υγρά. Αυτά τα υγρά μαζεύονται στο λάδι τηγανίσματος ή στο λίπος και μπορούν να επηρεάσουν την οσμή ή τη γεύση του επόμενου προϊόντος τηγανίσματος που θα τοποθετηθεί για τηγάνισμα μέσα στο ίδιο λάδι ή λίπος.

Ακολουθείστε την εξής διαδικασία ώστε να έχετε πάλι γευστικά ουδέτερο λάδι ή λίπος:

- Ζεσταίνετε το λάδι ή λίπος στους 160°C και βάλτε δύο λεπτές φέτες ψωμί ή μερικά ματσάκια μαϊντανό στο καλάθι τηγανίσματος ❷.

⚠ *Προσοχή!*

Κλείνετε οπωσδήποτε το καπάκι της συσκευής ⓬, πριν βυθίσετε το καλάθι τηγανίσματος με τον μαϊντανό ή το ψωμί στο καυτό λίπος. Το λίπος που εκτοξεύεται οδηγεί σε εγκαύματα.

- Περιμένετε έως ότου το λάδι ή λίπος δεν κοχλάζει άλλο και απομακρύνετε το ψωμί ή το μαϊντανό με μια τρυπητή κουτάλα. Το λάδι ή λίπος έχει πάλι ουδέτερη γεύση.

Υγιεινή διατροφή

Οι διατροφολόγοι προτείνουν τη χρήση φυτικών ελαίων και λιπών, τα οποία περιέχουν μη κορεσμένα λιπαρά οξέα (π.χ. οξέα λινόλαιου). Ωστόσο αυτά τα λάδια και λίπη χάνουν γρηγορότερα τα θετικά τους χαρακτηριστικά από ότι άλλα είδη και γι'αυτό πρέπει να αλλάζονται πιο συχνά. Ακολουθείτε τις κατωτέρω οδηγίες:

- Αλλάζετε τακτικά και έγκαιρα το λάδι και λίπος. Όταν με τη φριτέζα παρασκευάζετε κυρίως πατάτες τηγανητές και περνάτε το λάδι ή λίπος μετά από κάθε χρήση από σουρωτήρι, μπορείτε να χρησιμοποιείτε το ίδιο λάδι 10 έως 12 φορές.
- Ωστόσο μη χρησιμοποιείτε το λάδι ή λίπος περισσότερο από έξι μήνες. Παρακαλούμε προσέχετε πάντα τις υποδείξεις επάνω στη συσκευασία.
- Γενικά το λάδι ή το λίπος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για λιγότερο χρόνο, όταν τηγανίζετε κυρίως τρόφιμα με πρωτεΐνες όπως κρέας ή ψάρι.
- Μην αναμειγνύετε φρέσκο λάδι με χρησιμοποιημένο.
- Αλλάζετε το λάδι ή λίπος όταν κατά το ζέσταμα βγάζει αφρό, όταν παρουσιάζει οξεία γεύση ή οσμή ή όταν σκουραίνει και/ ή παρουσιάζει πυκνότητα όπως το σιρόπι.

Λειτουργία προστασίας από την υψηλή θερμοκρασία

Σε περίπτωση υπερθέρμανσης η λειτουργία προστασίας από την υψηλή θερμοκρασία απενεργοποιεί τη συσκευή. Η λυχνία ελέγχου ❻ ανάβει τότε μόνο στην αριστερή πλευρά.

Αυτό μπορεί να συμβεί όταν δεν υπάρχει ή υπάρχει ανεπαρκές λάδι ή λίπος μέσα στη φριτέζα ή όταν λιώνει στερεό λίπος τηγανίσματος μέσα στη φριτέζα. Σε στερεό λίπος το θερμαντικό στοιχείο δεν μπορεί να αποδεσμεύσει τη θερμότητα που δημιουργείται αρκετά γρήγορα.
Όταν η λειτουργία προστασίας από την υψηλή θερμοκρασία έχει απενεργοποιήσει τη συσκευή, ακολουθήστε την εξής διαδικασία:

- Αφήστε το λάδι ή λίπος να κρυώσουν.
- Πιέστε με ένα μικρό αιχμηρό αντικείμενο προσεκτικά το πλήκτρο Reset (επαναρύθμισης) ⓭ στην πίσω πλευρά του θερμαντικού στοιχείου. Η συσκευή μπορεί τώρα να χρησιμοποιηθεί πάλι.

Εγγύηση και σέρβις πελατών

Έχετε για αυτή τη συσκευή 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Η συσκευή κατασκευάστηκε και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή. Παρακαλούμε φυλάξτε την απόδειξη ταμείου ως απόδειξη για την αγορά. Σε περίπτωση εγγύησης ελάτε σε επικοινωνία με το τμήμα του σέρβις τηλεφωνικά. Μόνο έτσι μπορεί να εξασφαλιστεί μια δωρεάν αποστολή του εμπορεύματός σας.
Η απόδοση εγγύησης ισχύει μόνο για σφάλματα υλικού ή κατασκευής, όχι όμως για εξαρτήματα φθοράς ή για βλάβες σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή συσσωρευτές. Το προϊόν προορίζεται μόνο για την ιδιωτική και όχι για την επαγγελματική χρήση.
Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, σε χρήση βίας και σε παρεμβάσεις οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει. Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω αυτής της εγγύησης.

(GR) **Kompernass Service Ελλάδα**
Kalothanassi G. Amalia a 10-12 Thiatiron Str.
14231 N.Ionia Athens
Tel.: 210 2790865
Fax: 210 2796982
e-mail: support.gr@kompernass.com

Απομάκρυνση

Σε καμία περίπτωση μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/Ε.Κ.

Απομακρύνετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απομάκρυνσης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απομάκρυνσης.
Να τηρείτε τους ισχύοντες κανονισμούς.
Επικοινωνήστε σε περίπτωση αμφιβολιών με την επιχείρηση απομάκρυνσης.

Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασιών φιλικά προς το περιβάλλον.

Εισαγωγέας

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Πίνακας χρόνων τηγανίσματος

Ο πίνακας δείχνει ποιές ποσότητες ενός τρόφιμου μπορείτε να επεξεργαστείτε σε κάθε διαδικασία τηγανίσματος και ποια θερμοκρασία και χρόνο τηγανίσματος χρειάζεστε για αυτό. Στην περίπτωση που οι οδηγίες στη συσκευασία του προϊόντος τηγανίσματος αποκλίνουν από αυτόν τον πίνακα, παρακαλούμε ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία.
Προτείνουμε, λόγω της δημιουργίας ακρυλαμίδης να τηγανίζετε με μια ανώτερη θερμοκρασία των 170°C.

Θερμοκρασία	Είδος προϊόντος τηγανίσματος	Ανώτερη ποσότητα ανά διαδικασία τηγανίσματος (Τεμ.)		Χρόνος τηγανίσματος (Λεπτά)	
		Φρέσκο	Κατεψυγμένο	Φρέσκο	Κατεψυγμένο
160 °C	Σπιτικές πατάτες τηγανητές (Πρώτη διαδικασία τηγανίσματος) Φρέσκο ψάρι	700 γρ. 500 g	– –	10-12 5-7	– –
170 °C	Φτερούγες κοτόπουλου	4-6	4-5	12-15	15-20
	Τυροκροκέτες	5	4	4-5	6-7
	Μικρές τηγανίτες από πατάτες	–	4	–	3-4
	Τηγανητά λαχανικά (Μανιτάρια, κουνουπίδι)	10-12	–	2-3	–
	Σπιτικές πατάτες τηγανητές (δεύτερη διαδικασία τηγανίσματος)	700 γρ.	–	3-4	–
	Πατάτες τηγανητές κατεψυγμένες	–	550 γρ.	–	7-9
180 °C	Ανοιξιάτικα ρολά	3	2	6-7	10-12
	Νάγκετς κοτόπουλου	10-12	10	3-4	4-5
	Μίνι σνακ	10-12	10	3-4	4-5
	Κεφτεδάκια (μικρά)	8-10	–	3-4	4-5
	Κροκέτες ψαριού	8-10	8	3-4	4-5
	Μύδια	15-20	15	3-4	3-4
	Παναρισμένα καλαμαράκια σε δαχτυλίδια	10-12	10	3-4 3-4	4-5 4-5
	Κομμάτια ψαριού σε ζύμη	10-12	10		
	Γαρίδες	10-12	10	3-4	4-5
	Δαχτυλίδια μήλου	5	–	3-4	–
190 °C	Τσιπς πατάτας	700 γρ.	550 γρ.	3-4	5-6
	Φέτες μελιτζάνας	700 γρ.	–	3-4	–
	Κροκέτες πατάτας	5	4	4-5	6-7
	Κροκέτες κρέατος/ ψαριού	5	4	4-5	6-7
	Λουκουμάδες	4-5	–	5-6	–
	Τηγανητό καμαμπέρ (παναρισμένο)	2-4	–	2-3	–
	Γκόρντον μπλου	2	–	4-5	–
	Σνίτσελ Βιεννουά	2	–	3-4	–

INHALTSVERZEICHNIS SEITE

Sicherheitshinweise 62

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 63

Technische Daten 63

Gerätebeschreibung 63

Vor dem ersten Gebrauch 63

Acrylamidarme Zubereitung 63

Frittieren 63

Vorbereitungen 63

Lebensmittel frittieren 64

Festes Frittierfett 64

Nach dem Frittieren 65

Frittierfett wechseln 65

Reinigung 65

Tipps 66

Pommes frites selbst gemacht 66

Tiefkühlkost 66

Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden 67

Gesunde Ernährung 67

Hitzeschutzfunktion 67

Garantie und Service 68

Entsorgen 68

Importeur 68

Tabelle Frittierzeiten 68

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

KALTZONEN-FRITTEUSE KH 2000

Sicherheitshinweise

⚠ *Gefahr durch elektrischen Schlag!*

- Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220-240 V ~ 50 Hz an.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass die Netzleitung während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.

Tauchen Sie das Bedien-/Heizelement und das Gehäuse mit der Netzleitung niemals unter Wasser und reinigen Sie diese Teile auch nicht unter fließendem Wasser.

⚠ *Brandgefahr!*

- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Oberflächen.
- Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.

Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen!

- Altes bzw. verschmutztes Fett oder Öl entzündet sich bei Überhitzung von selbst. Wechseln Sie das Öl oder Fett rechtzeitig. Im Brandfall Netzstecker ziehen und brennendes Fett oder Öl mit einer Decke ersticken.

⚠ *Verletzungsgefahr!*

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten, physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.
- Falls das Gerät heruntergefallen oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.
- Während des Frittiervorgangs wird heißer Dampf freigesetzt, insbesonders, wenn Sie den Deckel öffnen. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trokken sind, bevor Sie Öl oder flüssiges Fett in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- Trocknen Sie alle Lebensmittel sorgfältig ab, bevor Sie sie in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- Gehen Sie insbesonders mit gefrorenen Lebensmitteln vorsichtig um. Entfernen Sie alle Eisstücke. Je mehr Eis sich noch an den Lebensmitteln befindet, umso mehr spritzt das heiße Öl oder das heiße Fett.

⚠ *Warnung vor Beschädigungen am Gerät!*

- Füllen Sie nie mehr Fett als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in den Edelstahl-Behälter ⑩ ein. Achten Sie bei jedem Einschalten darauf, dass genügend Fett oder Öl in der Fritteuse ist.

- Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn sich kein Öl oder flüssiges Fett darin befindet.
- Die Fritteuse ist nur zum Frittieren von Lebensmitteln geeignet. Sie ist nicht für das Kochen von Flüssigkeiten konzipiert.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Fritteuse ist zum Frittieren von Lebensmitteln im privaten Haushalt konzipiert. Sie ist nicht für den gewerblichen oder industriellen Einsatz gedacht.

Technische Daten

Netzspannung:	220-240 V ~50 Hz
Nennleistung:	1830-2180 W

Fassungsvermögen

Öl:	ca. 3 Liter
Festes Fett:	ca. 2,5 kg

Gerätebeschreibung

❶ Sichtfenster
❷ Frittierkorb
❸ Verriegelungstaste Griff
❹ Griff
❺ abnehmbares Bedien-/Heizelement
❻ Kontrollleuchte
❼ Stufenloser Temperaturregler mit Ein-/ Aus-Funktion
❽ Entriegelungstaste Deckel
❾ Kabelfach
❿ Edelstahl-Behälter
⓫ Permanent-Metallfilter
⓬ Gerätedeckel
⓭ Reset-Taste

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie bitte die einzelnen Teile gründlich und trocknen Sie sie sorgfältig ab (siehe Kapitel „Reinigung“).

Acrylamidarme Zubereitung

Acrylamid ist ein möglicherweise krebserzeugender Stoff, der beim Frittieren von stärkehaltigen Lebensmitteln (bei Temperaturen von mehr als 180°C) durch Reaktionen mit Aminosäuren gebildet wird. Frittieren Sie daher stärkehaltige Lebensmittel, wie zum Beispiel Pommes frites, nach Möglichkeit nicht mit einer Temperatur von über 170°C. Das Frittiergut sollte nur goldgelb anstatt dunkel oder braun frittiert werden. Nur so erreichen Sie eine acrylamidarme Zubereitung.

Frittieren

Für den Gebrauch in dieser Fritteuse empfehlen wir Frittieröl oder flüssiges Frittierfett. Sie können auch festes Frittierfett benutzen. Lesen Sie hierzu erst das Kapitel „Festes Frittierfett“.

Vorbereitungen

1. Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Oberfläche.

ⓘ Hinweis:

Wenn Sie die Fritteuse unter die Dunstabzugshaube auf den Herd stellen wollen, achten Sie darauf, dass der Herd ausgeschaltet ist.

2. Ziehen Sie das Netzkabel komplett aus dem Kabelfach ❾.
3. Öffnen Sie den Gerätedeckel ⓬, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel ❽ zusammendrücken. Der Gerätedeckel ⓬ springt auf.

4. Ziehen Sie den Griff ❹ nach oben, bis er hörbar einrastet. Nehmen Sie den Frittierkorb ❷ heraus.
5. Befüllen Sie die trockene und leere Fritteuse bis zur MAX-Markierung im Edelstahl-Behälter ❿ mit Öl, flüssigem oder geschmolzenem Fett (ca. 3 l Öl oder ca. 2,5 kg festes Fett).

ⓘ *Hinweis:*

Füllen Sie nie mehr Fett als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in den Edelstahl-Behälter ❿ ein.

⚠ Vermischen Sie niemals verschiedene Fett- oder Ölsorten! Die Fritteuse könnte überschäumen.

6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

⚠ Das Netzkabel darf nicht mit den heißen Teilen der Fritteuse in Berührung kommen. Gefahr eines elektrischen Schlages!

ⓘ *Hinweis:*

Verwenden Sie nur Öle oder Fette, die ausdrücklich als nicht schäumend gekennzeichnet und zum Frittieren geeignet sind. Diese Information finden Sie auf der Verpackung oder dem Etikett.

7. Setzen Sie den Frittierkorb ❷ wieder ein.
8. Schließen Sie den Gerätedeckel ⓬.

Lebensmittel frittieren

1. Schieben Sie den Temperaturregler ❼ auf die gewünschte Temperatur. Die gesamte Kontrollleuchte ❻ leuchtet auf. Das Öl oder Fett wird innerhalb von 15 Minuten auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Kontrollleuchte ❻ bis auf einen Teil am linken Rand, der die Bereitschaft der Fritteuse anzeigt.

ⓘ *Hinweis:*

Die korrekte Frittiertemperatur finden Sie auf der Packung des Frittierguts oder in der Tabelle dieser Bedienungsanleitung.

2. Ziehen Sie den Griff ❹ nach oben, bis er hörbar einrastet.
3. Öffnen Sie den Gerätedeckel ⓬, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel ❽ zusammendrücken.
4. Nehmen Sie den Frittierkorb ❷ heraus und geben Sie das Frittiergut hinein.
5. Setzen Sie den Frittierkorb ❷ vorsichtig wieder in die Fritteuse ein.
6. Schließen Sie den Gerätedeckel ⓬. Dieser muss hörbar einrasten.
7. Schieben Sie die Verriegelungstaste Griff ❸ nach hinten. Nun lässt sich der Griff ❹ absenken. Der Frittierkorb ❷ wird in das heiße Öl oder Fett mit abgesenkt.

ⓘ *Hinweis:*

Durch das Sichtfenster ❶ im Gerätedeckel ⓬ können Sie den Frittiervorgang überwachen.

Festes Frittierfett

Um zu verhindern, dass das Fett spritzt und das Gerät zu heiß wird, treffen Sie bitte folgende Vorsichtsmaßnahmen:

- Bei Verwendung von frischem Fett, schmelzen Sie die Fettblöcke zunächst langsam bei kleiner Hitze in einer normalen Pfanne. Gießen Sie das geschmolzene Fett vorsichtig in die Fritteuse. Stecken Sie erst dann den Netzstecker ein und schalten Sie die Fritteuse ein.
- Nach Gebrauch bewahren Sie die Fritteuse mit dem wieder erstarrten Fett bei Raumtemperatur auf.

Wenn das Fett zu kalt ist, kann es bei erneutem Schmelzen spritzen! Um dies zu verhindern, stechen Sie mit einem Holz- oder Plastikstab einige Löcher in das wieder fest gewordene Fett. Achten Sie darauf, dass das Heizelement nicht beschädigt wird.

- Um das Fett zu schmelzen, schieben Sie den Temperaturregler ❼ auf 150 °C. Die Kontrollleuchte ❻ leuchtet.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Stellen Sie erst dann die gewünschte Frittiertemperatur ein.

Nach dem Frittieren

- Wenn das Frittiergut fertig ist, ziehen Sie den Griff ❹ nach oben, bis die Verriegelungstaste Griff ❸ einrastet.
- Lassen Sie den Frittierkorb ❷ zum Abtropfen in dieser Position.
- Schieben Sie den Temperaturregler ❼ bis zum Anschlag nach links („OFF"). Die Fritteuse ist nun ausgeschaltet. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Wenn das Frittiergut abgetropft ist, öffnen Sie den Gerätedeckel ⓬, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel ❽ zusammendrücken.
- Heben Sie den Frittierkorb ❷ vorsichtig aus der Fritteuse. Wenn nötig, schütteln Sie überschüssiges Öl oder Fett über der Fritteuse ab.
- Geben Sie das Frittiergut in eine Schüssel oder ein Sieb (mit saugfähigem Küchenpapier auslegen!)

Wenn Sie die Fritteuse nicht regelmäßig benutzen, empfiehlt es sich, das Öl oder flüssige Fett nach dem Erkalten in gut verschlossenen Flaschen vorzugsweise im Kühlschrank oder an einem anderen kühlen Ort aufzubewahren. Befüllen Sie die Flaschen durch ein feines Sieb, um Nahrungspartikel aus dem Öl oder Fett zu entfernen.

Frittierfett wechseln

Wechseln Sie das Öl erst, wenn es völlig erkaltet ist. Festes Fett muss gerade noch flüssig sein, so dass man es schütten kann.

- Öffnen Sie den Gerätedeckel ⓬.
- Entnehmen Sie den Frittierkorb ❷.
- Entnehmen Sie das Bedien-/Heizelement ❺. Legen Sie das Bedien-/Heizelement ❺ an einem sauberen und trockenen Ort ab.
- Nehmen Sie vorsichtig den Edelstahl-Behälter ❿ mit dem Öl oder Fett aus der Fritteuse.
- Gießen Sie das Öl oder Fett in geeignete Behältnisse, zum Beispiel Flaschen.

ⓘ *Hinweis:*

Altes Fett oder Öl gehört nicht in den Hausmüll oder auf den Komposthaufen. Bitte informieren Sie sich bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung nach den Sammelstellen.

- Reinigen Sie alle Teile der Fritteuse gründlich, wie im Kapitel „Reinigung" beschrieben.
- Füllen Sie frisches Öl oder Fett in die Fritteuse, wie im Kapitel „Frittieren" beschrieben.

Reinigung

⚠ *Gefahr!*

Ziehen Sie den Netzstecker vor dem Reinigen aus der Steckdose.

Lassen Sie die Fritteuse abkühlen.

Zur einfachen Reinigung, nehmen Sie die Fritteuse auseinander:

1. Öffnen Sie den Gerätedeckel ⓬ und ziehen Sie ihn nach oben raus.
2. Ziehen Sie den Griff ❹ nach oben, bis er hörbar einrastet. Entnehmen Sie den Frittierkorb ❷.
3. Ziehen Sie das Bedien-/Heizelement ❺ nach oben aus der Führungsschiene. Legen Sie das Bedien-/Heizelement ❺ an einen sauberen und trockenen Ort ab.
4. Entnehmen Sie den Edelstahl-Behälter ❿ und entfernen Sie das Fett oder Öl.

⚠ Tauchen Sie das Bedienelement, das Netzkabel oder das Gehäuse niemals ins Wasser, reinigen Sie es nie unter fließendem Wasser! Reinigen Sie diese Teile bei Bedarf mit einem feuchten Tuch.

- Den Gerätedeckel ⓬, den Frittierkorb ❷ und den Edelstahl-Behälter ❿ können Sie in der Spülmaschine reinigen. Sie sind spülmaschinengeeignet.
- Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Teile keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel/ -materialien wie Scheuermilch oder Stahlwolle.
- Setzen Sie die Fritteuse in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.
- Rollen Sie das Netzkabel zusammen und stecken Sie es mitsamt dem Netzstecker zurück in das Kabelfach ❾.
- Heben Sie das Gerät mit Hilfe der seitlichen Tragemulden.
- Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Gerätedeckel ⓬. So bleibt das Innere der Fritteuse sauber und staubfrei.

Tipps

Pommes frites selbst gemacht

- Kartoffeln, die zum Frittieren vorgesehen sind, sollten einwandfrei und nicht angekeimt sein.
- Zum Frittieren sollten „mehligkochende" oder „vorwiegend festkochende" Kartoffelsorten verwendet werden.
- Nach dem Schälen die Kartoffeln entsprechend der gewünschten Zubereitung zerkleinern (Streifen oder Scheiben).
- Wässern Sie die Kartoffeln vor der Weiterverwendung ca. eine Stunde. Dadurch wird ein Teil des Zuckers, einem der Ausgangsprodukte für die Bildung von Acrylamid, herausgelöst.
- Lassen Sie die Kartoffeln sorgfältig trocknen.
- Frittieren Sie selbst gemachte Pommes frites stets zweimal:
- erst 10-12 Minuten bei 160°C dann 3-4 Minuten bei 170°C, je nach gewünschten Bräunungsgrad.
- Tiefgekühlte Pommes frites sind vorgekocht und müssen daher nur einmal frittiert werden. Folgen Sie den Anweisungen auf der Packung.

Tiefkühlkost

Tiefgekühltes Frittiergut (-16 bis -18 °C) kühlt das Öl oder Fett erheblich ab, brät dadurch nicht schnell genug an und nimmt daher möglicherweise zuviel Öl oder Fett auf. Um dies zu vermeiden, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Frittieren Sie keine größeren Mengen auf einmal (siehe Tabelle).
- Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Frittiergut hineingeben.
- Stellen Sie den Temperaturregler ❼ auf die in dieser Bedienungsanleitung oder auf der Packung des Frittierguts angegebene Temperatur.
- Vorzugsweise lassen Sie Tiefkühlkost vor dem Frittieren bei Zimmertemperatur antauen. Entfernen Sie so viel Eis und Wasser wie möglich, bevor Sie das Frittiergut in die Fritteuse geben.

⚠ ***Achtung!***

Schließen Sie immer den Gerätedeckel ⓬, bevor Sie den Frittierkorb ❷ in das heiße Fett absenken. Verbrennungsgefahr durch spritzendes Fett!

- Geben Sie das Frittiergut möglichst langsam und vorsichtig in die Fritteuse, da Tiefkühlkost das heiße Öl oder Fett abrupt und heftig zum Sprudeln bringen kann.

Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden

Manche Nahrungsmittel, insbesondere Fisch, geben beim Frittieren Flüssigkeit ab. Diese Flüssigkeiten sammeln sich im Frittieröl oder -fett an und können den Geruch und Geschmack des nachfolgenden, im gleichen Öl oder Fett erhitzten, Frittierguts beeinträchtigen.

Gehen Sie wie folgt vor, um wieder geschmacklich neutrales Öl oder Fett zu erhalten:

- Erhitzen Sie das Öl oder Fett auf 160 °C und geben Sie zwei dünne Scheiben Brot oder ein paar kleine Zweige Petersilie in den Frittierkorb ❷.

⚠ Achtung!

Schließen Sie unbedingt den Gerätedeckel ⓬, bevor Sie den Frittierkorb mit der Petersilie oder dem Brot in das heiße Fett absenken. Spritzendes Fett führt zu Verbrennungen.

- Warten Sie, bis das Öl oder Fett nicht mehr sprudelt und entfernen Sie das Brot bzw. die Petersilie mit einem Schaumlöffel. Das Öl oder Fett ist nun wieder geschmacksneutral.

Gesunde Ernährung

Ernährungswissenschaftler empfehlen die Verwendung von pflanzlichen Ölen und Fetten, die ungesättigte Fettsäuren (z.B. Linolsäure) enthalten. Allerdings verlieren diese Öle und Fette ihre positiven Eigenschaften schneller als andere Sorten und müssen daher öfter ausgewechselt werden. Orientieren Sie sich an den folgenden Richtlinien:

- Wechseln Sie das Öl oder Fett regelmäßig. Wenn Sie mit der Fritteuse hauptsächlich Pommes frites zubereiten und das Öl oder Fett nach jedem Gebrauch durchseihen, können Sie es 10- bis 12-mal verwenden.
- Verwenden Sie das Öl oder Fett jedoch nicht länger als sechs Monate. Beachten Sie bitte auch stets die Anweisungen auf der Verpackung.
- Generell lässt sich Öl oder Fett weniger lang verwenden, wenn Sie hauptsächlich proteinhaltige Lebensmittel wie Fleisch oder Fisch frittieren.
- Mischen Sie kein frisches Öl mit gebrauchtem.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es beim Erhitzen schäumt, einen strengen Geschmack oder Geruch entwickelt oder wenn es dunkel wird und/oder eine sirupartige Konsistenz entwickelt.

Hitzeschutzfunktion

Bei Überhitzung schaltet die Hitzeschutzfunktion das Gerät aus. Die Kontrollleuchte ❻ leuchtet dann nur noch an der linken Seite.

Dies kann vorkommen, wenn sich kein oder nicht ausreichend Öl oder Fett in der Fritteuse befindet oder wenn festes Frittierfett in der Fritteuse geschmolzen wird.
Bei festem Fett kann das Heizelement die erzeugte Hitze nicht schnell genug abgeben.
Wenn die Hitzeschutzfunktion das Gerät abgeschaltet hat, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Lassen Sie das Öl oder Fett abkühlen.
- Drücken Sie mit einem kleinen spitzen Gegenstand vorsichtig den Reset-Taste ⓭ an der Rückseite des Bedienelements. Das Gerät kann jetzt wieder benutzt werden.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

(DE) **Schraven**
Service- und Dienstleistungs GmbH
Gewerbering 14
47623 Kevelaer, Germany
Tel.: +49 (0) 180 5 008107
(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz ggf. abweichende Preise aus dem Mobilfunknetz)
Fax: +49 (0) 2832 3532
e-mail: support.de@kompernass.com

(AT) **Kompernaß Service Österreich**
Rittenschober KG
Gmundner Strasse 10
A-4816 Gschwandt
Tel.: +43 (0) 7612 6260516
Fax: +43 (0) 7612 626056
e-mail: support.at@kompernass.com

Entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EG.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Tabelle Frittierzeiten

Die Tabelle gibt an, welche Mengen eines Nahrungsmittels Sie pro Frittiervorgang verarbeiten können und welche Temperatur und Frittierzeit Sie dazu benötigen. Falls die Anweisungen auf der Verpackung des Frittierguts von dieser Tabelle abweichen, folgen Sie bitte den Anweisungen auf der Verpackung.
Wir empfehlen, aufgrund der Acrylamidbildung mit einer Höchsttemperatur von 170 °C zu frittieren.

Temperatur	Art des Frittierguts	Höchstmenge pro Frittiervorgang (Stck.)		Frittierzeit (Minuten)	
		Frisch	Tiefgekühlt	Frisch	Tiefgekühlt
160 °C	Selbstgemachte Pommes frites (Erster Frittierdurchgang)	700 g	–	10-12	–
	Frischer Fisch	500 g	–	5-7	–
170 °C	Chicken Wings	4-6	4-5	12-15	15-20
	Käsekroketten	5	4	4-5	6-7
	Kleine Reibekuchen	–	4	–	3-4
	Frittiertes Gemüse (Pilze, Blumenkohl)	10-12	–	2-3	–
	Selbstgemachte Pommes frites (zweiter Frittierdurchgang)	700 g	–	3-4	–
	Pommes frites tiefgekühlt	–	550 g	–	7-9
180 °C	Frühlingsrollen	3	2	6-7	10-12
	Chicken Nuggets	10-12	10	3-4	4-5
	Minisnacks	10-12	10	3-4	4-5
	Hackbällchen (klein)	8-10	–	3-4	4-5
	Fischstäbchen	8-10	8	3-4	4-5
	Muscheln	15-20	15	3-4	3-4
	Panierte Tintenfischringe	10-12	10	3-4	4-5
	Fischstücke in Backteig	10-12	10	3-4	4-5
	Garnelen	10-12	10	3-4	4-5
	Apfelringe	5	–	3-4	–
190 °C	Kartoffelchips	700 g	550 g	3-4	5-6
	Auberginenscheiben	700 g	–	3-4	–
	Kartoffelkroketten	5	4	4-5	6-7
	Fleisch-/Fischkroketten	5	4	4-5	6-7
	Donuts	4-5	–	5-6	–
	Backcamembert (paniert)	2-4	–	2-3	–
	Cordon bleu	2	–	4-5	–
	Wiener Schnitzel	2	–	3-4	–